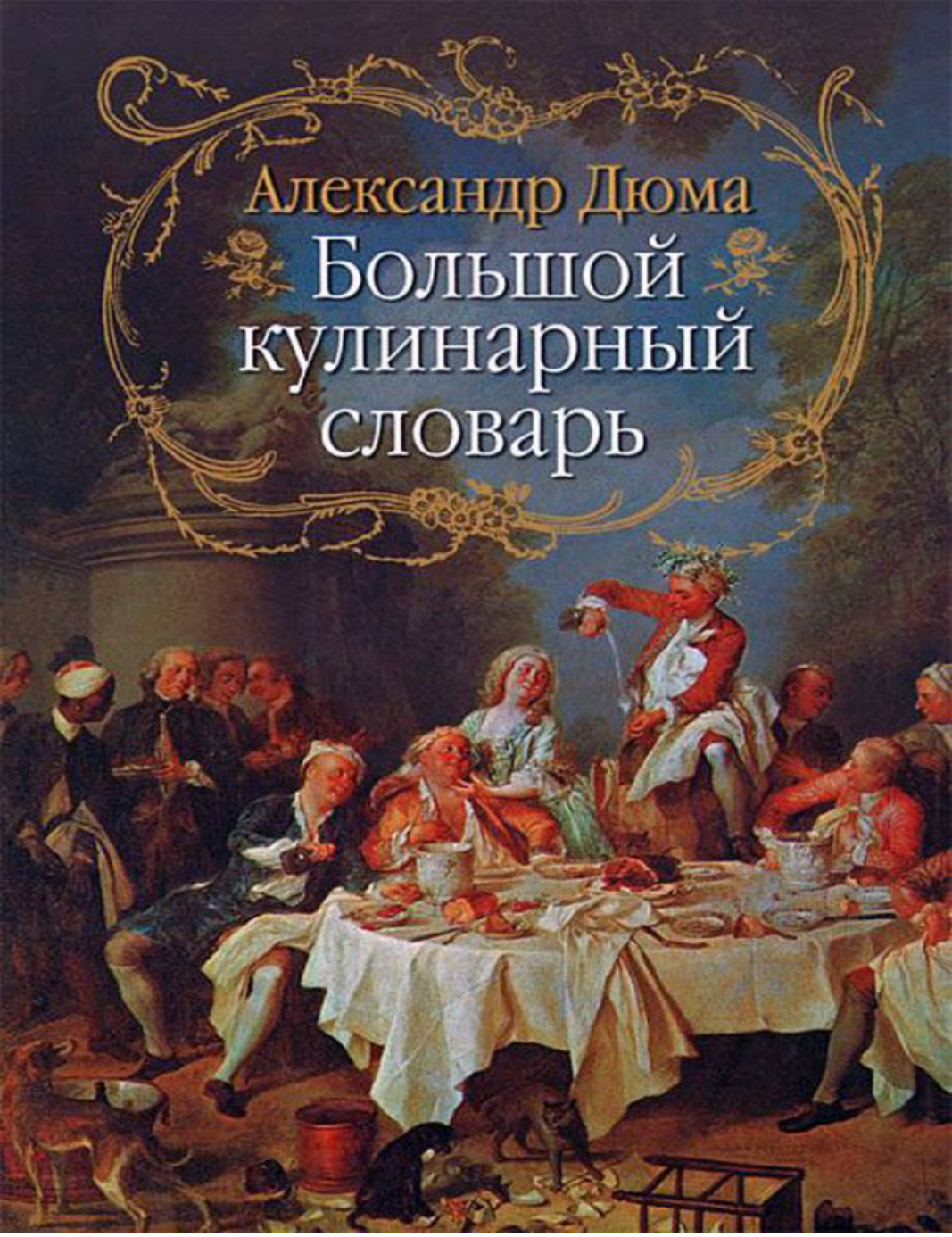
Александр Дюма

Большой кулинарный словарь



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Франция была всегда законодательницей моды не только по части косметики, но и еды. Во Франции не едят что попало и как попало. Поэтому не удивительно, что выдающийся Александр Дюма, писатель, историк, общественный деятель, был еще и блестящим знатоком кулинарного искусства и поваром.

Последней книгой, вышедшей из-под пера писателя, был «Большой кулинарный словарь» — около 800 новелл на кулинарные темы. И по сей день, эта книга занимает почетное место на кухонной полке у любого просвещенного француза. Увлекательно написанный, с невероятным количеством полезных советов, применимых и в современной кулинарии, этот словарь станет вашей настольной книгой.

Желая представить Александра Дюма, которого мы раньше не знали, издатель предлагает *первое полное иллюстрированное издание* БОЛЬШОГО КУЛИНАРНОГО СЛОВАРЯ.

Если орфография выглядит довольно смелой, объяснения происхождения слов нередко весьма пикантны, алфавитный порядок иногда нарушается, то это целиком определяется самим характером великого писателя.

Настоящий труд был деликатно дополнен различными размышлениями, вышедшими из-под пера господина Жана Арнабольди, члена Академии искусства красивой жизни.

- АЛЕКСАНДР ДЮМА
  - Перевод Г. Мирошниченко
  - Предисловие
    -
    - НЕСКОЛЬКО СЛОВ К ЧИТАТЕЛЮ
    - ЕЩЕ ПАРА СЛОВ К ЧИТАТЕЛЮ
    - Образцовая кухня
    - Жюлю Жанену
    - Гастрономический календарь Гримо Де Ля Реньера
  - Кулинарный словарь
  - А
    -
    - АБАВО
    - АБРИКОС
    - АВАБИ
    - АГАВА

- АГАМИ
- АГУТИ
- АДАН
- АЙАК
- АЙА-ПАНА
- АЙВА
- АКАНАКА*
- АКАНТ
- АКАПАЛЬТИ
- АКАРНЕ
- АКАЦИЯ СЛАДКОПЛОДНАЯ
- АКОХО
- АКСИОКА*
- АКСИС
- АКТИНИЯ
- АКУЛА
- АЛОЗА
- АЛОЭ
- АЛЬБАКОР
- АЛЬБАТРОС
- АЛЬКЕРМЕС ФЛОРЕНТИЙСКИЙ
- АМБРА
- АМИЯ
- АММЕД
- АМУРЕТ
- АНАКАРДОВЫЙ ОРЕХ
- АНАНАС
- АНГЛЕТ
- АНЖЕЛОТ
- АНИС
- АНОНА КОЛЮЧАЯ
- АНТРЕ
- АНТРЕМЕ
- АНЧОУС
- АПЕЛЬСИН
- МУСКАТНЫЙ АПЕЛЬСИН
- АППЕТИТ
- АРАХИС
- АРБУЗ
- АРЕКА
- АРЕНГА
- АРГАЛИ
- АРЕЗАХ
- АРМАДИЛЛ, ИЛИ БРОНЕНОСЕЦ

- АРОРУТ
- АРРАКАША
- АРТИШОК
- АРУМ
- АССА ФЕТИДА
- ASTRAGALUS BOETICUS
- АТИНГА
- АТЕРИНА, ИЛИ СЕРЕБРЯНАЯ ЛЕНТА
- АТТЕРО ПО-БРЕТОНСКИ
- АТШАР ИНДИЙСКИЙ
- АЦЕТО-ДОЛЬЧЕ
- АШАРДЫ
- АШИАР

○ Б

-
- БАБА
- БАБИРУССА
- БАВАРКА
- БАГАССА
- БАКЛАЖАН
- БАКУ
- БАЛАШАН
- БАМБУК
- БАНАН
- БАОБАБ
- БАРАКИЛЬЯ
- БАРАН И БАРАШЕК
- БАРАНИНА
- БАРРАКУДА
- БАТАТ
- БЕГОНИЯ
- БЕДРЕНЕЦ
- БЕЙЛЬХ
- БЕКАС, ВАЛЬДШНЕП И КУЛИК
- БЕЛЫЙ РЯБЧИК
- БЕНГАЛЬСКИЙ РИС
- БЕРГФОРЕЛЛЬ
- БЕТЕЛЬ
- БИБЛИМБИНГ
- БИЗОН
- БИСКВИТЫ
- БИФШТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ
- БИШОФ
- БЛАН

- БЛАНМАНЖЕ
- БЛИНЫ
- БЛИНЧИКИ-ПАНКЕЙТСЫ
- БОБЫ
- БОДИАН
- БОМБАКС
- БОНИТО
- БОНИТОЛЬ
- БОРА
- БОРКИЕН
- БОРОДАТЫЙ КОВЧЕЖЕЦ
- БОРЩЕВИК
- БОЯРЫШНИК ИСПАНСКИЙ
- БРАНДАД ИЗ МЕРЛУЗЫ*
- БРЕЗОЛЬКИ
- БРИОШЬ
- БРОККОЛИ
- БРОНЕНОСЕЦ
- БРУСНИКА
- БРУНЬОН
- БУЙВОЛ
- БУКОН
- БУЛЬАНЫ
- БУЛЬОН

○ В

-
- ВАЙТ-БЭЙТ
- ВАЛЕРИАННИЦА
- ВАНИЛЬ
- ВАРЕНОЕ МЯСО
- ВАРЕНЬЯ*
- ВАРКА (жарение, печение)
- ВАТТЕР-ФИШ
- ВАФЛИ
- ВЕЛЬЧ-РЭББИТ
- ВЕРМУТ
- ВЕРТЕЛ
- ВИНО
- ВИНОГРАД
- ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ
- ВИРГУЛЕЗ
- ВИШНЯ
- ВИШНЯ ПЕСТРАЯ
- ВОДА

- ВОДКА
- ВОДКА СЛАДКАЯ С ПРЯНОСТЯМИ
- ВОДЯНАЯ БАНЯ
- ВОЛОВАН
- ВЬЮН
- ВЫПЕЧКА
- Вюймот
- ВЯХИРЬ

○ Г

-
- ГАЛАНТИН
- ГАЛЕТА
- ГАЛИМАФРЕ
- ГАРНИР
- ГИПОКРАС
- ГОВЯДИНА
- Гокко
- ГОЛОВОНОГИЙ МОЛЛЮСК
- ГОЛУБЬ
- ГОЛУБЬ ВЯХИРЬ
- ГОЛУБЬ ВЯХИРЬ МОЛОДОЙ
- ГОЛУБЬ СИЗЫЙ
- ГОРЛИЦА
- ГОРОХ
- ГОРЬКИЙ АПЕЛЬСИН (ПОМЕРАНЕЦ)
- ГРАВИЛАТ
- ГРАНАТ
- ГРЕБЕШКИ
- ГРЕНКИ
- ГРЕНКИ-ТОСТЫ
- ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ
- ГРЕЧИХА
- ГРИБЫ
- ГРИБЫ БЕЛЫЕ
- ГРИБЛЕТТ
- ГРИЛЬЯД
- ГРУША
- ГРУША АНГОБЕР
- ГРУША СЕН-ЖЕРМЕН
- ГРУШОВКА
- ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА*
- ГУСЬ

○ Д — Е

-

- ДАМПИНАРСКИЙ СЫР
- ДАМПЛИНГ
- ДАРИОЛЬ
- ДЕГУСТАЦИЯ
- ДЕЛЕССЕРИЯ
- ДЕЛЬФИН
- ДЕСЕРТ
- ДИАБЛОТЕНЫ
- ДИКАЯ СВИНЬЯ
- ДИКАЯ УТКА
- ДИЧЬ
- ДОРАДА
- ДОФИН
- ДРАЖЕ
- ДРОЖЖИ, ЗАКВАСКА
- ДРОЗД-НАБАТНИК
- ДРОЗДЫ И ИХ РОДСТВЕННИКИ
- ДРОФА
- ДУМ-ПАЛЬМА
- ДУРШЛАГ
- ДУХОВОЕ МЯСО
- ДЫНЯ
- ДЫНЯ ЕГИПЕТСКАЯ
- ДЮТРОА
- ДЯГИЛЬ

○ Е

- ЕЛЕЦ
- ЕРШ

○ Ж

-
- ЖАБА
- ЖАВОРОНОК
- ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬ
- ЖАРИТЬ
- ЖАРКА, ЖАРЕНИЕ
- ЖАРКОЕ
- ЖАСМИН
- ЖЕЛЕ
- ЖЖЕНЫЙ САХАР (КАРАМЕЛЬ)
- ЖУРАВЛЬ
- ЖЮЛЬЕН

○ З

-
- ЗАВТРАК

- ЗАЙЦЕКРОЛИК
- ЗАКВАСКА
- ЗАКУСКА
- ЗАЛИВНОЕ
- ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ МЯСО
- ЗАПРАВКА БЕЛАЯ
- ЗАПРАВКА ГУСТАЯ
- ЗАПРАВКА ИЗ МУКИ
- ЗАРЕЗ, ИЛИ НЁБО ГОВЯЖЬЕ
- ЗАРЯНКИ (МАЛИНОВКИ)
- ЗАЯЦ*
- ЗЕЛЕНЫЕ БУЛОЧКИ
- ЗЕМЛЯНИКА
- ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ДЕРЕВО
- ЗИМОРОДОК
- ЗМЕИНЫЙ ГОРЕЦ
- ЗОБ
- ЗУБЫ
- ЗУЁК

○ И

-
- ИКРА
- ИКРА БАРАБУЛЬКИ
- ИМПЕРАТОРСКАЯ СЛИВА
- ИНДЕЙКА
- ИНДИЙСКАЯ КОНОПЛЯ
- ИНДЮК
- ИРИС
- ИСПАНСКИЕ АРТИШОКИ
- ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС

○ К

-
- КАБАН
- КАБАН МОЛОДОЙ (ПОРОСЕНОК)
- КАВАЙОН
- КАЗАРКА
- КАКАО
- КАМБАЛА
- КАМБАЛА-РОМБ
- КАМЕННЫЙ ОКУНЬ
- КАПЕРСЫ
- КАПИЛОТАД
- КАПЛУН
- КАПУСТА

- КАРАВАЙКА или ВОДЯНАЯ ВОРОНА
- КАРБОНАД
- КАРДИНАЛКА
- КАРЕМ
- КАРИ
- КАРП
- КАРТОФЕЛЬ
- КАСТРЮЛЯ
- КАТРАН
- КАШТАН
- КАШУ
- КЕКС
- КЕНГУРУ
- КИСЛАЯ ВИШНЯ ГРИОТТ
- КИТ
- КЛЕСТ ОБЫКНОВЕННЫЙ
- КЛОВИС СЕН-ЖАН-ДЕ-ЛЮС
- КЛОПОВНИК (КРЕСС-САЛАТ) И ЖЕРУХА
- КОЗЕЛ
- КОЗЛЕНОК
- «КОЗЛИНАЯ БОРОДА»
- КОЗЛОБОРОДНИК (КОЗЕЛЕЦ, СКОРЦОНЕРА)
- КОЛБАСА
- КОЛБАСА В СВИНЫХ КИШКАХ
- КОЛБАСКИ МЕЛКИЕ В СВИНЫХ КИШКАХ
- КОЛБАСНОЕ ДЕЛО, КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КОПЧЕНОСТИ
- КОЛЕЧКИ
- Компот
- КОНИНА
- КОНСЕРВЫ
- ФРУКТЫ, ЗАКОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦЕЛИКОМ
- КОНСОМЕ
- КОПЧЕНИЕ
- «КОПЫТО С КРОВЬЮ»
- КОРАЛЛОВИДНАЯ БУЛАВНИЦА («КОЗЬЯ БОРОДА»)
- КОРИЦА
- КОРНИШОНЫ
- «КОРОВЬЕ ДЕРЕВО»
- КОРОЛЕВСКИЕ ПАЛОЧКИ
- КОРОСТЕЛЬ
- КОРЮШКА
- КОСТОЧКА

- КОСТЬ
- КОСУЛЯ
- КОТЛЕТЫ
- КОТЛЕТЫ ПО-ЖАНДАРМСКИ
- КОФЕ
- КРАБЫ
- КРАСНОНОГАЯ УТКА
- КРАХМАЛ
- КРЕВЕТКИ
- КРЕМЫ
- КРОВОХЛЕБКА
- КРОВЬ
- КРОКАМБУШ
- КРОКАНЫ (хрустящая выпечка)
- КРОКЕТЫ
- КРОКИНЬОЛИ
- КРОЛИК
- КРОЛИЧЬЯ КОЛОНИЯ, КРОЛИЧИЙ САДОК
- КРОМЕСКИС
- КРУСТАДЫ
- КРЫЛО
- КУКУРУЗА
- КУЛИК БОЛОТНЫЙ
- КУЛИНАРНЫЕ КРАСИТЕЛИ*
- КУРИЦА, ЦЫПЛЕНОК, ПУЛЯРКА*
- КУРКУМА или ТЕРРА МЕРИТА
- КУРОПАТКА
- КУРОПАТКА БЕЛАЯ
- КУРОПАТКА ГРЕЧЕСКАЯ
- КУХНЯ, ПОВАР, КУХАРКА*
- КЮРАСАО

○ Л

-
- ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
- ЛАНГУСТ
- ЛАНЬ
- ЛАПЧАТКА
- ЛАПША
- ЛАСКА
- ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА «СУНАН»
- ЛЕБЕДА
- ЛЕБЕДЬ, ПАШТЕТ ИЗ ЛЕБЕДЯ
- ЛЕСНОЙ ОРЕХ, ЛЕЩИНА
- ЛЕЩ

- ЛИКЕР
- ЛИМАНДА
- ЛИМОН
- ЛИНЬ
- ЛОЖКА И ВИЛКА
- ЛОМТИКИ СВИНОГО САЛА
- ЛОПУХ
- ЛОСОСЬ*
- ЛУИЗ-БОН
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ*
- ЛУК-ПОРЕЙ
- ЛУК-РЕЗАНЕЦ
- ЛУК-ТАТАРКА
- ЛУК-ШАЛОТ
- ЛЯГУШКА

○ М

-
- МАДЛЕН
- МАКАРОНЫ
- МАКРЕЛЬ
- МАКРЕЛЬ МАЛЬТИЙСКАЯ
- МАЛИНА
- МАЛЬВАЗИЯ
- МАЛЫЙ ВЕРТЕЛ, ШАМПУР
- МАНИОКА
- МАННА, АГАЛЬ ИЛИ АЛЬХАГИ
- МАРЬ
- МАСЕДУАН
- МАСЛИНЫ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ*
- МАСЛЯНЫЙ СОУС С ПЕТРУШКОЙ
- МАСТИКА
- МЕД
- МЕДВЕЖАТИНА
- МЕДОВУХА
- МЕЛКИЕ ПТИЧКИ
- МЕРЛАН*
- МЕРЛУЗА
- МИНДАЛЬ СЛАДКИЙ И ГОРЬКИЙ
- МИНДАЛЬНОЕ (ИЛИ ОРЕХОВОЕ) ПЕЧЕНЬЕ
- МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ
- МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ФРАНЖИПАН
- МИНОГА*

- МОЛОДНЯК КОСУЛИ И ЛАНИ
- МОЛОКИ
- МОЛОКО
- МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК
- МОРКОВЬ
- МОРОЖЕНОЕ
- МОРСКАЯ ЛАСТОЧКА (ДОЛГОПЕР)
- МОРСКОЙ ДРАКОН
- МОРСКОЙ ЕЖ
- МОРСКОЙ ЧЕРТ
- МУКА
- МУСКАТ
- МУСКАТНЫЙ ОРЕХ
- МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ (МАЦИС)
- МУХОЛОВКА
- МУХОМОР
- МУШМУЛА
- МЯСНИК, МЯСНАЯ ТОРГОВЛЯ*
- МЯСНЫЕ ЛОМТИКИ
- МЯСО НА РЕШЕТКЕ
- МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШОЧКЕ
- МЯСО РУБЛЕНОЕ
- МЯСО ТУШЕНОЕ

○ Н

-
- НАЛИМ
- НАЛИМ МОРСКОЙ
- НАСТУРЦИЯ
- НЕРОЛИ
- НИВЕРНЕЗ
- НИВЕТТ
- НИЖНЯЯ КОРКА ПИРОГА
- НИЛЬСКИЙ УСАЧ
- НИТРАТ И СЕЛИТРА
- НОЖКИ
- НОНПАРЕЛЬ
- НУГА
- НЫРОК

○ О

-
- ОБЕД*
- ОБОЛОЧКА НЕЗРЕЛЫХ ОРЕХОВ
- ОВЕС
- ОВОЩИ (legumes)

- ОВСЯНКА
- ОВСЯНКА-БЕНАРИ
- ОГАРЬ
- ОГУРЕЦ
- ОЖОГ*
- «ОКЛЕЙКА» ВИНА
- ОКОРОК
- ОКУНЬ
- ОЛЬЯ ПОДРИДА
- ОМАР*
- ОМЛЕТ
- ОРАНЖАД С ЦИТРОНОМ
- ОРЕЛ
- ОСВЕТЛЯТЬ
- ОСЕЛ
- ОСЕТР И ОСЕТРОВЫЕ РЫБЫ*
- ОСМАЗОМ
- ОТВАР
- ОТВАР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ
- ОХОТНИК

○ П

-
- ПАВЛИН
- ПАЛТУС
- ПАНИРОВАТЬ
- ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ
- ПАНКАЛЬЕ
- ПАНКЕ
- ПАНТЕРА
- ПАРМЕЗАН
- ПАСТЕРНАК
- ПАХТАНЬЕ
- ПЕКАРЬ, ПЕКАРНЯ, ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ*
- ПЕЛИКАН
- «ПЕРВОАПРЕЛЬСКАЯ РЫБА»
- ПЕРЕПЕЛКА*
- ПЕРЕЦ
- ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ
- ПЕРСИК
- ПЕРСИК АЛЬБЕРЖ
- ПЕСКАРЬ
- ПЕТРУШКА
- ПЕТУХ*
- ПЕЧЕНЬ

- ПИВО*
- ПИКША
- ПИЛАВ, ПЛОВ
- ПИНЬЕЗИ
- ПИРОГИ СЛАДКИЕ (И НЕ ТОЛЬКО) И ПИРОЖНЫЕ
- САВАРЕН
- ПИРОГИ, ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ И ПАШТЕТЫ
- ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ — РИССОЛИ
- ПИРОЖКИ С ПОТРОХАМИ
- ПИСКИНЬОФФ
- ПИЩА, ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
- ПИЩЕВАРЕНИЕ
- ПЛАМ-ПУДИНГ
- ПЛАНК-ФАЙН
- ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ, ШАМПИНЬОНЫ
- ПЛОСКИЕ СОСИСКИ — КРЕПИНЕТКИ
- ПЛОТВА
- ПОГРЕБ ВИННЫЙ*
- ПОДДОН КУХОННЫЙ
- ПОДЖАРИВАТЬ
- ПОДКОЖНЫЙ ЖИР
- ПОДЛЕЩИК
- ПОДЛИВКА
- ПОДРУМЯНИВАЮЩИЙ СОСТАВ
- ПОЛБА
- ПОЛУРЫЛ
- ПОЛЫНЬ*
- ПОМЕРАНЕЦ
- ПОМИДОРЫ
- ПОНЧИКИ
- ПОПЬЕТЫ
- ПОРТУЛАК
- ПОСТ ВЕЛИКИЙ
- ПОСТНАЯ ПИЩА
- ПОТРОХА*
- ПОЧКИ*
- ПРИПРАВЫ
- ПРИПРАВА К САЛАТУ
- ПРОВАНСАЛЬСКИЙ СОУС*
- ПРОФИТРОЛИ
- ПРЯНИК
- ПТИЦА
- ПУДИНГ

- ПУНШ
- ПУПЕТОН
- ПШЕНИЦА
- ПЫШКИ
- ПЮРЕ

○ Р

-
- РАВИГОТ
- РАВИОЛИ
- РАГУ*
- РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ И РЕПОЙ
- РАГУ ИЗ ДИЧИ
- РАГУ ИЗ КРОЛИКОВ
- РАГУ ИЗ ПАРЕНОЙ ГОВЯДИНЫ С КАШТАНАМИ («ХОШ ПОТ»)
- РАГУ ИЗ ЧЕРЕПАХИ*
- РАК*
- РАК-ОТШЕЛЬНИК
- РАКОЕД-КРЮЧКОКЛЮВ
- РАКОВЫЙ СУП
- РАМБУР
- РАНЕТ
- РАПУНЦИЯ
- РАТАФИЯ
- РЕДИС
- РЕМУЛАД
- РЕНКЛОД
- РЕПА*
- РИС
- РИССОЛЕТКИ
- РОБИН
- «РОДНИК ЛЮБВИ»
- РОКАМБОЛЬ
- РОКФОР (сыр)
- РОССОЛИС
- РОСТБИФ
- РУБЕЦ
- РУЛЕТ
- РУЛЕТИКИ ИЗ БАРАНИНЫ
- РЫБА*
- РЫБА-ЩИТ
- РЯБИНА
- РЯБЧИК

○ С

- САБАЙОН, ИЛИ САВАЙОН
- САГО
- САЛАТ
- САЛЕП
- САЛО СВИНОЕ*
- САЛО СВИНОЕ ТОПЛЕНОЕ
- САРДИНА*
- САХАР-СЫРЕЦ*
- САХАРНЫЕ СУХАРИКИ
- СВЕКЛА
- СВИНАЯ ГОЛОВА
- СВИНИНА*
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- СЕЛЬДЬ
- СЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА*
- СЕМУЛЬ
- СЕРВЕЛАТ*
- СИГ
- СИДР И ГРУШЕВОЕ ВИНО
- СИНЬГА
- СИРОП
- СКАТ
- СКОВОРОДА
- СКОВОРОДА ДЛЯ ЖАРКИ
- СЛИВКИ*
- СЛИВЫ
- СЛИВА-ПЕРДРИГОН
- СЛОН
- СМОКВА (ИНЖИР)
- СМОКВА ИНДИЙСКАЯ
- СМОРОДИНА
- СМОРЧКИ
- СОБАКА
- Сок мясной
- СОК ЗЕЛЕНОГО ВИНОГРАДА
- СОКОЛ
- СОЛОВЕЙ
- СОЛЬ (КАМБАЛА-СОЛЬ, МОРСКОЙ ЯЗЫК)
- СОСИСКИ*
- СОУС
- СОУС БАРХАТИСТЫЙ УВАРЕННЫЙ
- СОУС ИСПАНСКИЙ
- СПАРЖА
- СПИНА ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

- СПИНОРОГ (КАПЕРПЛИНИЯ)
- СПИРТ И АЛКОГОЛЬ
- ССЕК ТЕЛЯЧИЙ
- СТЕРЛЯДЬ
- СТРАУС
- СТРЕПЕТ
- СТРИЖ
- СУДАК
- СУЛТАНКА
- СУП
- СУПЫ ПОСТНЫЕ
- СУП ГАРБЮР
- СУП С ГРЕНКАМИ, ИЛИ ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА
- СЫР
- СЫР САССЕНАЖСКИЙ
- СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- СЫЧУЖНАЯ ЗАКВАСКА
- СЭНДВИЧИ

○ Т

-
- ТАПИОКА*
- ТАРЕЛКА
- ТЕЛЯТИНА*
- ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ФАРШИРОВАННАЯ
- ТЕЛЯЧИЙ ФИЛЕЙ
- ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА
- ТЕЛЯЧЬЯ ПОДЛИВКА
- ТЕСТО НЕДРОЖЖЕВОЕ
- ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ
- ТИМЬЯН
- ТОРТ
- ТОСТ
- ТРАВЫ
- ТРЕБУХА*
- ТРЕСКА*
- ТРЕСКА СОЛЕНАЯ
- ТРЕСОЧКА
- ТРУБОЧКИ
- ТРЮФЕЛИ*
- ТУНЕЦ
- ТУНЕЦ БЕЛЫЙ (АЛАЛУНГА)
- ТУРАЧ
- «ТУРЕЦКАЯ ЧАЛМА»
- ТЫКВА

- ТЮРБО

- У
  -
  - УГЛУБЛЕНИЕ-«КОЛОДЕЦ»
  - УГОРЬ
  - УКЛЕЙКА
  - УКРОП
  - УКСУС*
  - УЛИТКИ*
  - УСАЧ
  - УСТРИЦА*
  - УТИНЫЕ КОЛБАСКИ
  - УТКА*
  - УШИ
- Ф
  -
  - ФАЗАН*
  - ФАНШОНЕТКИ
  - ФАРО
  - ФАРШ
  - ФАРШ ВАРЕНЫЙ
  - ФАСОЛЬ
  - ФЕНУЙЕТ
  - ФЕНХЕЛЬ
  - ФЕРУЛА
  - ФИАЛКА
  - ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ (ФИЛЕЙ, ФИЛЕ)
  - ФИНИКИ
  - ФИСТАШКИ
  - ФЛАН С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
  - ФОНДЮ*
  - ФОРЕЛЬ*
  - ФРИКАНДО
  - ФРИКАССЕ ИЗ КРОЛИКА В БЕЛОМ ВИНЕ
  - ФРУКТЫ и плоды
  - ФЮМЕ ИЗ КУРОПАТКИ
- Х
  -
  - ХВОСТЫ ОМАРОВ В ЖЕЛЕ
  - ХЕРЕС
  - ХЛЕБ
  - ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА
  - ХЛЕБНОЕ ДЕРЕВО
  - ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ К ЧАЮ

- ХМЕЛЬ
- ХОХЛАТЫЙ ЖАВОРОНОК
- ХРЕН*
- ХРУСТАН

○ Ц — Ч

-
- ЦЕДРА
- ЦЕСАРКА
- ЦИКОРИЙ
- ЦУКЕТТИ

○ Ч

- ЧАЙ
- ЧЕРЕПАХА
- ЧЕРНАЯ ВИШНЯ (ДИКАЯ ВИШНЯ)
- ЧЕРНИКА
- ЧЕРНОСЛИВ
- ЧЕСНОК*
- ЧЕТВЕРТЬ БАРАНА НА УГОЛЬЯХ
- ЧЕТВЕРТЬ ЛАНИ ПО-АНГЛИЙСКИ
- ЧЕТВЕРТЬ ТЕЛЕНКА, ЗАЖАРЕННАЯ ПО-АНГЛИЙСКИ
- ЧЕТВЕРТЬ ЯГНЕНКА, ЗАЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ
- ЧЕТОЧНИК
- ЧЕЧЕВИЦА
- ЧИБИС
- ЧИПОЛАТА
- ЧИРОК
- ЧОП

○ Ш

-
- ШАЛФЕЙ
- ШАРЛОТКА
- ШАРТРЕЗ
- ШАСЛА
- ШАФРАН
- ШЕЛКОВИЦА
- ШОКОЛАД
- ШОФРУА ИЗ ЦЫПЛЯТ, КУРОПАТОК ИЛИ БЕКАСОВ КАК «СОЛДАТСКИЙ ПАЕК»
- ШПАНСКАЯ ВИШНЯ
- ШПИГ
- ШПИГОВАТЬ
- ШПИНАТ
- ШУ

- Щ — Э
  -
  - ЩАВЕЛЬ
  - ЩУКА*
- Э
  - ЭЛЬ*
  - ЭССАНС ИЗ ДИЧИ
  - ЭСТРАГОН
- Я
  -
  - ЯБЛОКИ
  - ЯБЛОКО АППИЕВО
  - ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
  - ЯГНЕНОК
  - ЯЗЫК
  - ЯЙЦА*
  - ЯЧМЕНЬ
  - ЯЩИК ДЛЯ ПРОВИЗИИ
- Приложения
  -
  - МЕНЮ
- Приложение к большому кулинарному словарю
  -
  - ТРАКТАТ О ГОРЧИЦЕ
- Примечания господина Жана Арнабольди
- Единицы измерения, употребляемые в «Большом кулинарном словаре» А. ДЮМА

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16

- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60

- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98

АЛЕКСАНДР ДЮМА
Большой кулинарный словарь

Перевод Г. Мирошниченко

Ce gamin fait le désespoir de son fils.

АЛЕКСАНДР ДЮМА

БОЛЬШОЙ КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

(LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE)

Перевод Г. П. Мирошниченко

Предисловие

О наличии в конце книги примечания читателю говорит значок *, помещенный около названия определенного раздела.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ К ЧИТАТЕЛЮ

При рождении человек получил от своего желудка приказ есть не меньше трех раз в день для восстановления сил, которые отнимает у него работа, а еще чаще — лень.

Как появился человек? В каком живительном климате, который должен был предоставлять достаточное количество пищи, чтобы человек, не умерев с голоду, мог достичь того возраста, в каком он способен сам находить свою пищу и добывать ее?

Древние мифологи говорят, будто первый человек появился в Индии. Действительно, теплый воздух, поднимающийся между Гималайскими горами и побережьями, которые тянутся от Цейлона до Малакки, неплохое свидетельство в пользу того, что колыбель человечества была именно там.

Кстати, не является ли символом Индии корова? Не означает ли этот символ, что именно она — кормилица рода человеческого? Сколько бедных индийцев, которые никогда и не обращали внимания на эти символы, не поверили бы в свое предназначение, если бы умирая, не держали в руках коровий хвост?

Но где бы ни родился человек, он должен есть. В этом состоит великая забота и дикаря, и цивилизованного человека.

Только дикарь ест по необходимости, а цивилизованный человек — из-за чревоугодия. Для него и написана эта книга.

У дикаря нет необходимости дополнительно возбуждать свой аппетит.

Аппетит бывает трех видов:

1. Аппетит, испытываемый натощак, — безжалостное ощущение, которое не дает возможности придираться к блюдам.

При необходимости его можно утолить как куском сырого мяса, так и жареным фазаном или глухарем.

2. Аппетит, испытываемый тогда, когда сев за стол, вы уже отведали какое-нибудь вкусное блюдо. Согласно пословице, аппетит этого рода «приходит во время еды».

3. Аппетит третьего рода возникает тогда, когда после вкусных блюд, подававшихся во время обеда, скромный гость без сожалений собирается встать из-за стола, и вдруг в конце трапезы появляется еще какое-то превосходное блюдо. Это последнее искушение удерживает гостя на месте.

Первые примеры чревоугодия дали нам две женщины:

Ева, съевшая яблоко в раю; Персефона, съевшая гранат в аду.

Персефона принесла вред только самой себе. Когда она собирала цветы на лугу, ее похитил Плутон и унес в ад. На ее требования разрешить ей вернуться на землю богиня судьбы ответила: «Ты вернешься, если ничего не съела с тех пор, как попала в ад».

Но гурманка Персефона съела семь зернышек граната.

Зевс, которого мать Персефоны, богиня Деметра, умоляла помочь своей дочери, пересмотрел решение богини судьбы и решил, что Персефона шесть месяцев будет оставаться на земле, а шесть других месяцев — под землей; так будут удовлетворены и ее мать, и ее муж Плутон.

Что касается Евы, она была наказана более сурово, причем это наказание распространяется и на нас.

Как есть три вида аппетита, так есть и три разновидности чревоугодия.

Существует чревоугодие, которое теологи считают одним из семи смертных грехов. Монтень называет его «наукой глотки».

Это чревоугодие Тримальсиона и Вителлиуса.

У него есть высшая степень — *обжорство*.

Самый знаменитый обжора, известный нам из античности, — это Сатурн, пожирающий своих детей, боясь, что они съедят его самого. Он же вместо того, чтобы проглотить Зевса, проглатывает пол в храме, даже не замечая этого.

Простим ему все его поступки, поскольку он дал Верньо возможность привести красивое сравнение: «Революция подобна Сатурну: она пожирает своих детей».

Такое чревоугодие присуще крепким желудкам. Наряду с ним, существует и другое, которое мы могли бы назвать чревоугодием утонченных умов: именно его воспевает Гораций и практикует Лукулл. Речь идет об испытываемой некоторыми амфитрионами необходимости собирать у себя нескольких своих друзей, число которых никогда не бывает ниже числа граций или выше числа муз. Хозяева всячески стараются удовлетворить вкусы приглашенных и развлечь своих гостей.

Среди наших современников здесь следует назвать Гримо де ля Реньера и Брийа-Саварена.

Подобно тому, как у чревоугодия есть высшая степень — *обжорство*, существует и уменьшительная степень чревоугодия — *пристрастие к лакомствам*. Это определение означает любовь людей к некоторым тонким и изысканным кушаньям, которые и называются лакомствами.

Чревоугодника интересует количество, утонченного гурмана — качество.

Встречая человека, выглядевшего обжорой и лакомкой, наши отцы, еще пользовавшиеся утерянным нами глаголом *лакомиться*, произносили другие, также утраченные (по крайней мере, в данном значении) слова:

Вот сластена, у него прямо нюх на сладости.[1] А желавшие быть точными добавляли:

— Как у святого Иакова Больничного.

Откуда взялась эта поговорка, которая на первый взгляд кажется совершенно нелепой, мы сейчас вам расскажем.

На двери здания больницы, расположенной на Гусиной улице (которая с той поры, за счет искажения ее названия, превратилась в Медвежью), находилось изображение святого Иакова. А на этой улице в старину жили первые парижские кондитеры.

И поскольку святой был повернут лицом к улице, говорили, что у него *«нос повернут к сладостям»*, иными словами, *«у него нюх на сладости»*.

То же самое в Лондоне говорят о статуе королевы Анны, которая любила полакомиться, особенно посмаковать шампанское:

«Как королева Анна, которая повернулась спиной к церкви, а лицом к виноторговцу».

И в самом деле, то ли статуя поставлена так случайно, то ли это шутка скульптура, но королева Анна действительно ведет себя не совсем прилично (за что ее можно осуждать): она стоит спиной к собору Святого Павла и дарит свою королевскую улыбку крупному виноторговцу, чей магазин расположен на углу улицы.

Брийа-Саварен, которого можно считать Ля Брюйером чревоугодников этой второй категории, сказал:

Животное насыщается, человек ест, но лишь умный и утонченный человек знает толк в еде.

Третий вид чревоугодия, по поводу которого я могу лишь высказать сожаление, присущ несчастным, страдающим булимией — болезнью, поразившей Брута после смерти Цезаря. Эти люди не являются ни гурманами, ни тонкими знатоками пищи — они мученики.

Несомненно, именно в приступе этой фатальной болезни Исав продал своему брату Иакову право первородства за чечевичную похлебку.

А у древних евреев это право первородства имело большое значение, поскольку оно отдавало все имущество в руки родившегося первым и предоставляло ему абсолютную власть над всей семьей.

Однако Исав примирился с этой первой сделкой (которая была не совсем порядочной со стороны его брата), когда Исаак сказал ему: «Возьми свой лук и стрелы и принеси мне свою охотничью добычу, потом приготовь ее своими руками, потому что перед смертью я хочу дать тебе свое благословение».

Услышав эти слова, Ревекка убила двух козлят. Ее любимцем

был Иаков, поэтому, пока Исав с луком в руках выполнял приказание Исаака, Ревекка приготовила мясо козлят и покрыла их шкурами из руки Иакова. Этой хитростью она заставила Исаака дать свое благословение Иакову. Так Исав был обокраден во второй раз. Но на этот раз он не смирился с обманом так же легко, как в первый раз: он схватил свой лук и стрелы, чтобы убить Иакова, но тот скрылся от него в Месопотамии, у своего дяди Лавана.

И только спустя двадцать лет Иаков вернулся на родину. При этом в качестве меры предосторожности он послал впереди себя 200 лошадей, 22 козла, 20 баранов, 30 верблюдиц с верблюжатами, 24 коровы, 3 бычков, 20 ослиц и 10 ослят.

Это послужило дополнением к блюду с чечевичной похлебкой, в котором, как счел Иаков по зрелом размышлении, было слишком много заинтересованности.

Античный Олимп, о котором мы уже все сказали, не отличался особым чревоугодием. Там питались лишь амброзией, а пили только нектар.

В этом отношении люди подают плохой пример богам.

Никто не говорит о *пирах Зевса* или *Нептуна* и *Плутона*.

Похоже, в царстве Плутона питались очень плохо, поскольку богиня судьбы предположила, что, проведя шесть месяцев в царстве своего супруга Плутона, Персефона, возможно, еще ничего не ела.

Говорят о *пирах Сарданапала* и о *пирах Валтасара*.

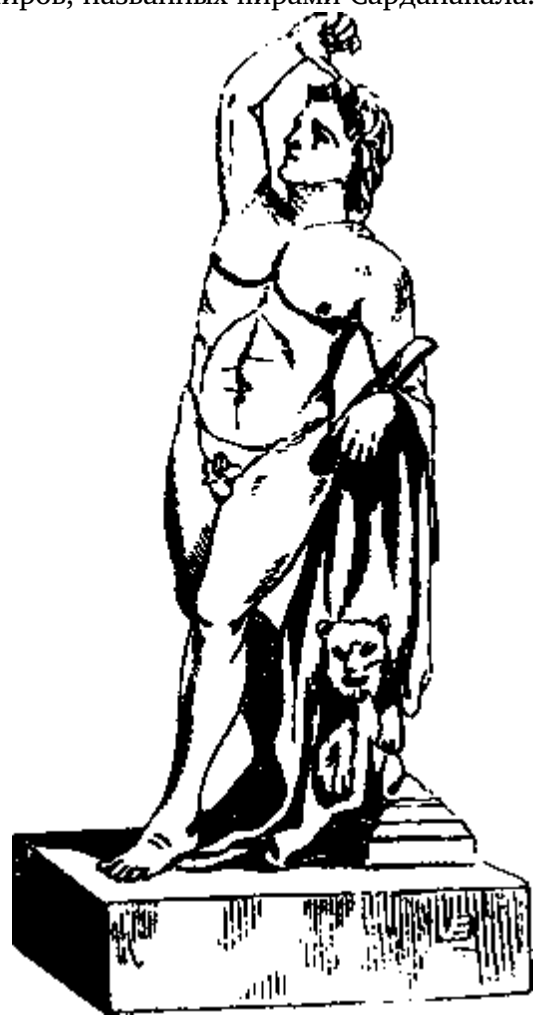
Можно даже сказать, что эти слова превратились в поговорки.

Сарданапал пользуется во Франции известностью. Поэзия, живопись и музыка вызвались его реабилитировать. Сидя на троне в окрестностях Мирры, окруженный своими лошадьми и рабами, которых убивают у него на глазах, Сарданапал с улыбкой наслаждения на губах виднеется сквозь дым и пламя своего костра. Он становится похожим на восточных богов, Геракла или Вакха, поднимающихся в небеса на своих огненных колесницах.

Все его дебоши, вся роскошь, лень, трусость компенсируются двумя последними годами и тишиной агонии. И действительно, сквозь бреши в стенах осажденной Ниневии с одной стороны виднеется вышедший из берегов Тигр, по которому, подобно темному приливу, мчатся волны, а с другой стороны видны толпы восставших. Их ведут за собой Арбас и Белезес.

Они идут убить царя, но еще до их прихода царь сам торжественно лишает себя жизни. И тогда все забывают, что этот человек, который сейчас умрет и который остается хозяином своей смерти, издал закон, гласивший: *«Награда в тысячу золотых монет полагается тому, кто придумает новое блюдо».*

Байрон сделал Сарданапала героем одной из своих трагедий. По мотивам этой трагедии Байрона господа Анри Бек и Викторен Жонсьер создали оперу. Напрасно мы искали меню одного из знаменитых пиров, названных пирами Сарданапала.



Подобно своему предшественнику, Валтасар также служит

для сравнения древних гурманов с современными. Но только ему не повезло в том смысле, что пришлось иметь дело с богом, который терпеть не мог смесь чревоугодия с нечестивостью.

Если бы Валтасар был только чревоугодником, Иегова (Яхве) не вмешался бы в дело.

Но поскольку чревоугодник оказался к тому же нечестивцем, терпеть такое было нельзя.

Вот краткое содержание этой драмы.

В то время, когда Валтасар был осажден в Вавилоне Сиаксаром и Цирусом, он, чтобы развлечься, устроил для своих куртизанок и сожительниц роскошный обед.

До какого-то момента все шло прекрасно. Но вдруг, к несчастью, ему пришло в голову приказать принести священные золотые и серебряные вазы, похищенные Набонацаром из Иерусалимского храма. Как только эти вазы были осквернены прикосновением нечистых губ, раздался сильный удар грома, сотрясший дворец до самого основания, а на стенах появились три слова, на протяжении более чем двадцати веков пугавшие царей:

«Мане, Текел, Фарес»

Их вид вызвал страшный испуг. Подобно тому, как посылают за врачом при усилении болезни, на которую еще вчера не обращали внимания, послали за юношей, который был пророком в трудные моменты, и над пророчествами которого люди смеялись, пока эти пророчества не стали вызывать у них дрожь.

Юношу звали Даниилом.

Будучи воспитанным при царском дворе, он учился, чтобы стать магом.

Увидев таинственные письмена, он сразу объяснил их, как будто язык, на котором Иегова обращался к Валтасару, был для юноши родным.

> **Мане** означало *сосчитано*;
> **Текел** означало *взвешено*,
> а **Фарес** значило *разделено*.
> *Мане*: Бог сосчитал дни твоего царствования и наметил его завершение;
> *Текел:* Ты был взвешен на весах и оказался слишком легким;
> *Фарес:* Твое царство разделено и отдано медесам и персам.

Дав такое объяснение, Даниил осудил Валтасара за клятвопреступничество и нечестивость и закончил тем, что

предсказал ему близкую смерть.

И действительно, той же ночью Циаксар и Цирус овладели Вавилоном и убили Валтасара.

К той же эпохе следует отнести ужасного обжору по имени Милон Кротонский. Но он поддерживал дворцы, подобные дворцу Валтасара, вместо того, чтобы разрушать их.

Существовал маленький городок Кротон, соперничавший с Сибарисом и расположенный по соседству с ним.

Однажды эти соседи поссорились. Милон набросил на плечи львиную шкуру, взял палицу, встал во главе своих соотечественников и в единственной битве перебил всю элиту этих красивых юношей, которым складка на листе розы не давала спать и которые в радиусе одного лье вокруг Сибариса приказали убить всех петухов, поскольку те своим пением мешали их отдыху.

Милон шесть раз одерживал победы на Пифийских играх и семь раз — на Олимпийских. Он вставал на диск, который смазывали растительным маслом, чтобы сделать скользким, и самые сильные из участников игр, как ни старались, не могли не только столкнуть его с диска, но даже просто покачнуть. Он завязывал вокруг головы веревку толщиной в палец и разрывал ее, напрягая мышцы лба. Он брал в руку плод граната и сжимал его не так сильно, как если бы хотел раздавить, но при этом соперникам не удавалось заставить его пошевелить хотя бы одним пальцем. Однажды, когда он присутствовал на уроках своего соотечественника Пифагора, колонны в зале вдруг стали падать. Тогда Милон поддержал свод обеими руками, дав

слушателям возможность покинуть помещение. В другой раз, на Олимпийских играх (именно здесь он и становится нам интересен), Милон взял на плечи бычка и сделал с этой ношей 120 шагов, затем убил бычка ударом кулака, зажарил и целиком съел в тот же день. Обычно он съедал за обедом 18 ливров мяса, 20 ливров хлеба и выпивал 15 литров вина.

Один из друзей велел отлить его статую в бронзе. Поскольку отвезти ее на то место, где она должна была стоять, оказалось непросто, Милон взвалил статую на плечи и поставил на пьедестал.

Известно, как он умер.

Состарившись, он однажды гулял в лесу. Ему попался ствол дерева, который какой-то дровосек пытался расщепить. Милон засунул обе руки в щель на стволе этого дерева и потянул в противоположные стороны. Но ствол спружинил, щель закрылась, а руки Милона так и остались внутри ствола, и вытащить их Милон не смог.

В таком положении его разорвали волки.

На Милоне заканчиваются времена фантастические и начинаются героические.

Поверить в то, что история Милона вымышлена, нам мешает прекрасная статуя работы Пюже, украшающая Луврский музей и изображающая эту смерть. Автор скульптуры заменил пожирающих Милона волков на льва. Один из вариантов легенды предоставляет возможность подобной замены.

Человек должен есть сидя. Потребовалась вся роскошь и вся развращенность античности, чтобы греки, а за ними и римляне начали есть лежа.

У Гомера (а его герои отличаются отменным аппетитом) греки и троянцы едят, сидя на отдельных местах.

Когда Одиссей приходит во дворец Алкиноя, хозяин дворца велит принести для гостя волшебный стул и приказывает своему

сыну Лаодаму уступить ему свое место.

Аполлодор в «Атенее» рассказывает, что египтяне для еды садились за стол.

И, наконец, в Риме за стол садились вплоть до конца Второй Пунической войны, закончившейся за 202 г. до н. э.

Пример неудобной роскоши — привычки возлежать за едой — подали греки. С незапамятных времен они устраивали великолепные пиры, во время которых возлежали на роскошных ложах.

Геродот описывает такой пир, о котором ему рассказал один из приглашенных по имени Терсандр. Устроил этот пир Тебен Ортажен за несколько дней до битвы при Платее. Замечательным было то, что на пир были приглашены персидский генерал Мардониус и знатные персы, числом до пятидесяти.

Во время трапезы на каждом ложе из пятидесяти установленных в помещении возлежал один грек и один перс.

Битва при Платее произошла в 479 г. до н. э. Так что традиция возлежать во время трапезы существовала у греков не менее чем за 277 лет до того, как появилась у римлян.

Библиотечный ученый Варон сообщает нам, что у римлян в гости приглашали обычно троих или девятерых, то есть число гостей равнялось числу Граций и не превышало числа Муз.

Греки иногда приглашали семерых гостей, в честь Палласа.

Число *семь*, бесполезное при расчетах, было посвящено богине мудрости, как символ девственности.

Но особенно греки любили число десять, потому что оно было круглым.

Платон предпочитал число двадцать восемь, которое посвящалось Фебе.

Император Варус хотел, чтобы у него за столом сидели двенадцать гостей — в честь Зевса, которому требуется двенадцать лет для совершения полного оборота вокруг Солнца.

В эпоху правления Августа женщина начала занимать свое место в римском обществе. У императора Августа за столом обычно было двенадцать мужчин и двенадцать женщин, в память о двенадцати богах и двенадцати богинях.

Во Франции хорошо любое число приглашенных, кроме тринадцати.

По случаю своего назначения авгуром, Гортензий дал торжественный обед. На этом обеде впервые подали павлина во всех его перьях.

Во время торжественных трапез всегда подавали блюдо, содержавшее сотню мелких птичек: овсянок, славок, малиновок и жаворонков.

В более поздние времена придумали нечто новое: стали подавать только языки певчих или говорящих птиц.

Если приглашались гости, каждый из них приносил с собой салфетку. Некоторые из этих салфеток были сотканы из золотых нитей.

У менее склонного к роскоши Александра Севера были салфетки из полосатой ткани, которые делались специально только для него. У знаменитого гурмана Тримальсиона, воспетого Петронием, салфетки были из хлопчатого полотна, а руки гости вытирали шерстяными.

Гелиогабал имел салфетки из раскрашенного полотна.

Требеллий Полион сообщает нам, что в Галлии использовали скатерти и салфетки из золотого полотна.

Римляне ели примерно то же мясо, что и мы: говядину, баранину, телятину, свинину, мясо ягненка, домашнюю птицу (цыплят, пулярок, уток, каплунов, павлинов, гусей, фламинго, кур, петухов и голубей) — в гораздо больших количествах, чем их едят в наши дни. Они не знали лишь индейку, которая, хотя и была известна под названием *мелеагриды*, представлялась скорее как диковина, чем как продукт питания.

Следует напомнить, что именно гуси в 390 г. до н. э. спасли Капитолий.

Лукулл привез своим соотечественникам фазана с берегов Фазиса (Риони).

Особенно они любили птицу франколина, а лучшие из франколинов поступали из Ионии и из Фригии.

Соотечественники Лукулла с наслаждением лакомились нашими дроздами, но делали это лишь в то время года, когда есть зрелые можжевеловые ягоды.

Им была известна вся наша крупная и мелкая дичь: медведи, кабаны, косули, лани, кролики, зайцы, куропатки и даже сони.

Они знали всех рыб, которые в наши дни еще составляют богатство Средиземного моря. Богатым римлянам рабы, сменяя друг друга, могли доставлять рыбу непосредственно из моря в Рим. Они приносили живую рыбу в бочонках, которые держали на голове.

Большой роскошью для гостеприимного хозяина считалась возможность подавать своим гостям живых рыб, которых они должны были съесть в самом ближайшем будущем.

Красиво окрашенные рыбы, подобные дорадам и султанкам, помещались на мраморные столы, где и умирали под восхищенными взглядами гостей, с наслаждением следивших за изменениями окраски рыб во время их агонии.

У богатых римлян были садки с пресной и морской водой, где

они держали прирученных рыб, которые приплывали на зов и ели из рук.

Можно вспомнить сильно преувеличенную историю Полл иона, брата защитника Виргилия. К Поллиону на обед должен был пожаловать император Август. Поллион собирался приказать бросить на съедение муренам раба, разбившего стеклянную вазу. Во времена Августа хорошо сделанное стекло было очень большой редкостью.

Раб вырвался из рук людей, тащивших его к садку с муренами, и бросился в ноги к императору.

Август был в ярости от того, что жизнь человека (пусть даже раба) ценилась ниже графина. Он повелел разбить все стеклянные вазы, которые найдутся у Поллиона, чтобы рабы не боялись больше быть сброшенными муренам в наказание за разбитую вазу.

Привозившийся с берегов Каспийского моря осетр также весьма ценился римлянами.

Известна история великолепной камбалы-тюрбо, поданной в соусе, относительно которого император Домициан запрашивал сенат. По единогласному решению сената, эту рыбу подали в пикантном соусе.

Наконец, Атеней сообщает нам, что самым ценным во время трапезы были миноги из Сицилии, брюхо тунца, пойманного поблизости от мыса Ракиниум, косули с острова Мелос, султанки из Симеты, мелкие моллюски из Пелазы, липарийская сельдь, редис из Мантинеи, репа из Тебеса и свекла из Азии.

Теперь можно представить себе, какие кулинарные капризы приходили в головы людей, подобных Ксерксу, Дарию, Александру, Марку-Антонию, Гелоигабалу, когда они видели себя властителями мира и сами не ведали о собственных богатствах.

Когда Ксеркс оставался в каком-нибудь городе на один день и обедал и ужинал в этом городе, обедневшие жители ощущали последствия этого в течение одного или двух последующих лет, как будто их провинцию постиг неурожай.

Если Дарий собирался устроить свою трапезу в каком-нибудь городе, известном своей хорошей кухней, он иногда брал с собой 12 или 15 тысяч человек. В результате один обед или ужин Дария обходился примерно в миллион городу, имевшему честь его принимать.

Александр Македонский, бывший достаточно сдержанным до своего прибытия в Индию, попав в эту страну, захотел превзойти побежденных им правителей.

Он предложил состязания по опорожнению бутылок с вином, с призами победителям. Хотя состязания были совсем

бескровными, на одном из них 36 человек умерли от удушья.

Мы упомянули и Марка-Антония. Благодаря Плутарху, его пиршества вместе с Александром стали классическими. Однажды Клеопатра, гостем которой он был, отчаявшись от невозможности достичь такого же великолепия, приказала растворить в лимонном соке одну из жемчужин, украшавших ее серьги, и выпила получившуюся жидкость. Эта жемчужина весом в 24 карата оценивалась в 6 миллионов сестерциев. Она собиралась растворить и другую жемчужину, но сам Антоний помешал ей сделать это.

Прибывший из Сирии император Гелиогабал, въехавший в Рим на колеснице, которую везли обнаженные женщины, имел историографа, коему было поручено описывать только трапезы императора. Наверное, император был в этом прав, поскольку ни одно из его пиршеств не стоило менее шестидесяти марок золотом, что составляет 50 тысяч франков в наших деньгах.

Он приказывал готовить для себя паштеты из павлиньих и соловьиных языков, а также из языков ворон, фазанов и попугаев.

Услышав, что в области Лидия живет необыкновенная птица феникс, Гелиогабал захотел попробовать ее мясо и пообещал 200 золотых марок тому, кто доставит ему эту птицу.

Он кормил своих собак, тигров и львов фазанами, павлинами и куропатками. Никогда он не пил дважды из одного сосуда; тем не менее все кубки в его дворце были из золота и чистого серебра.

И, наконец, он жег бальзам из Иудеи и Аравии вместо воска и масла.

В своих безумствах он шел еще дальше.

Иногда он приглашал на свои пиршества 8 горбунов, 8 хромых, 8 лысых, 8 больных подагрой, 8 глухих, 8 негров и 8 белых, а также 8 тощих и 8 толстых людей. А затем, с высоты галереи, в окружении своих подчиненных он созерцал это странное собрание.

Следует отметить, что все эти знаменитые расточители умерли молодыми, причем смерть их была трагична.

Ксеркса убил человек по имени Артабан, бывший капитаном его гвардии.

Дарий был убит Бессусом, сатрапом Бактриана. Александра отравил Антипатер.

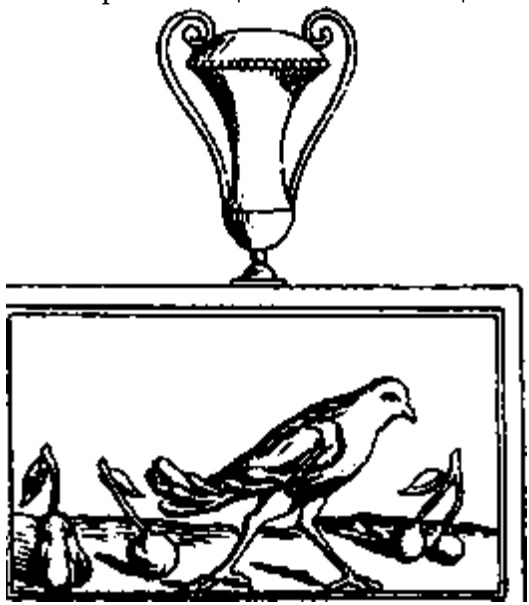
Марк-Антоний сам вонзил себе в грудь кинжал. Клеопатра по собственному желанию умерла от укуса змеи.

Наконец, Гелиогабал подготовил все для собственной смерти, поскольку был уверен, что ему придется умереть во время какого-нибудь бунта: он велел замостить двор порфиром, чтобы броситься туда с верхних этажей свое

го дворца. Он приказал просверлить изумруд, чтобы вложить в него яд. Он заказал стальной кинжал с золотой рукояткой, украшенной драгоценными камнями, чтобы заколоться этим кинжалом, и повелел свить веревку из золотых и шелковых нитей, чтобы повеситься на ней. Но убийцы застигли его в отхожем месте, и Гелиогабал был задушен с помощью губки — одной из тех, которыми, по словам Монтеня, «римляне вытирали зады».

Иногда у этих столь богатых властителей попадались такие же богатые подданные. История сохранила для нас имя некоего Питиуса, который, не будучи ни королем, ни принцем, не имея никаких титулов и отличий, накормил целую армию Ксеркса, сына Дария — в этой армии насчитывалось 780 тысяч человек. Согласно Плинию и Будею, узнав об этом, великий царь Дарий

удивился богатству такого хозяина; тогда Питиус подарил Дарию еды и питья для его армии на целых пять месяцев.



Мы сказали уже, что первые великолепные обеды устраивали греки. Такие обеды давались по случаю религиозных праздников.

Действительно, где еще могла возникнуть такая традиция, как не у этого веселого народа, с очаровательным складом ума, пребывающего в полной праздности или занятого лишь искусством, в то время как предвидеть материальные потребности и заботиться об их удовлетворении приходилось рабам.

Обеды подавались на резных столах, в украшении которых проявлялся возвышенный вкус греческих людей искусства.

Каждое ложе, предназначенное для трапез, также было украшено слоновой костью, панцирями черепах и бронзой, а некоторые из них даже инкрустировались жемчугом и драгоценными камнями.

Перины были покрыты пурпуром и расшиты золотом.

Кубки, чаши, бокалы различного вида, вазы разнообразных форм создавались самыми знаменитыми художниками.

Прекраснейшие из них были творениями Терикла.

Виночерпиями, выполнявшими у смертных греков обязанности Ганимеда и Гебы перед богами, служили прекрасные юноши или девушки, которые следовали приказу «ни в чем не отказывать гостям». Лица их были покрыты гримом, волосы острижены кружком. Они носили туники из прозрачной ткани, перехваченные на талии лентой. Эти туники были сделаны так,

чтобы ниспадать до пят, но, подтянув их кверху, виночерпии приподнимали свои туники до колен.

Именно на таких изысканных обедах возникло греческое искусство застольной беседы, которому с той поры стали подражать все народы. Утверждают, что в нашей стране, до появления сигар, искусство такой беседы было одной из самых живых и быстрых копий этого греческого искусства.

Отсюда и пошло выражение *«аттическая соль»*, подразумевающее изысканно тонкое остроумие.

При рождении искусства застольной беседы лилось коринфское вино, вина Самоса, Хиоса и Тенедоса.

Эти сладкие вина приятно опьяняли древних греков и во время десерта увлекали их в блаженные страны, столицами которых были Книд, Пафос и Цитера.

Именно по этой причине, и в связи с тем, что прекрасным рабам и рабыням было приказано *«ни в чем не отказывать гостям»*, ложе для трапезы в конце концов уступило место стульям и скамьям. Во всяком случае, такое объяснение вполне возможно.

На пирах присутствовали не только упомянутые рабы. В противоположность англичанам, у которых женщины покидают помещение, когда подается десерт, в Афинах и в Коринфе именно во время десерта появлялись царственные куртизанки: красавицы Аспазия, Лаис, Фрина.

В Коринфе куртизанки были так богаты, что после разрушения города они предложили восстановить его на собственные средства, при соблюдении некоторых условий.

Полиб рассказывает об одном гражданине Афин, по имени Архетраст, которого маркиз де Кюсси сравнивает с Каремом — великим творцом современной кухни.

Архетраст не только много занимался теорией кулинарного искусства, но и использовал свой гений на практике.

Он обошел пешком самые плодородные в мире области, чтобы увидеть вблизи продукты различных широт.

Из своих путешествий он привез в Афины все кулинарные изыски и возможности своего времени.

Природа снабдила его волчьим аппетитом, стальным

желудком и неистощимым остроумием. Он поедал огромные количества пищи и быстро переваривал ее.

Однако он всегда оставался таким худым, что, по словам того же Полиба, казался прозрачным.

История называет имена некоторых избранных мужчин и даже женщин, обладавших подобным свойством по причине своего заболевания — булимии.

Около двух тысяч трехсот лет назад актриса по имени Аглая за ужином съедала 10 ливров[2] мяса, 12 хлебов по ливру каждый и выпивала при этом 6 бутылок вина.

Другая греческая женщина по имени Алис вызывала мужчин на соревнование за столом — «Кто больше съест?» — и ни разу самые известные обжоры не смогли победить ее.

Теодорет рассказывает, что в Сирии, где питаются только курами, некая женщина ежедневно съедала 30 кур и 20 хлебов и никогда не могла насытиться.

В присутствии императора Аврелиана актер Тангон съел кабана, барана, подсвинка и молочного поросенка. Он съел также больше сотни хлебов и выпил бочонок вина, который в наше время вместил бы 100 бутылок.

Однажды за завтраком император Клавдий Альбинус съел 500 ягод инжира, 100 персиков, 10 дынь, 100 мухоловок, 4 дюжины устриц и 10 ливров винограда.

Каждый день император Максимилиан съедал 40 ливров мяса и выпивал 80 пинт вина. Правда, его рост составлял 8 футов, а толщина соответствовала росту: браслеты жены служили ему кольцами, а ее пояс — браслетом.

Афины, где были сладкие вина, фрукты, цветы, кондитерские изделия, десерты, душившие обеды, никогда не отличались тем, что римляне называли хорошей кухней.

В Риме ели лучше и больше, чем в Афинах. Как ни странно, это не помешало Риму сравняться с Афинами по духу, разуму, остроумию.

Первые кулинары были греками. Но к концу эпохи Римской республики, во времена Силлы, Помпея, Лукулла и Цезаря, начала развиваться римская кухня, достигшая к тому же вершин своей изысканности.

Все эти опустошители мира, которые в своих походах несли на север, юг, восток и запад имя и оружие Рима, брали с собой и своих поваров. А те привозили в Рим из походов блюда, которые, находясь в иных странах, они сочли достойными стола римлян.

Подобно тому, как в Риме был Пантеон всех богов, там был и храм в честь кухонь всех стран.

Однажды Антоний был больше обычного доволен своим

поваром. Он велел позвать повара к десерту и подарил ему город с тридцатью пятью тысячами жителей.

Римляне придумали официантов, обслуживающих торжественные обеды. У Лукулла эти люди получали до 20 тысяч франков в год.

У каждого сидящего за столом были свои благовония и свои рабы.

При каждой смене блюд меняли цветы.

Время от времени заменяли благовония и духи.

Глашатаи громко сообщали о качестве подаваемых вин.

Специальные люди знали секреты возбуждения аппетита.

Карфаген, который постоянно отказывались восстанавливать, в конце концов был заново отстроен при императоре Августе и получил имя Второго Карфагена.

Эразм говорит, что причиной тому была старинная кухня и тонкий вкус, проявленный художниками Карфагена в изготовлении чеканных и гравированных предметов из золота и серебра.

Однажды император Клавдий позвал своих носильщиков, сел в носилки и велел бегом отнести себя в сенат — казалось, он должен был сделать важное сообщение отцам-законодателям.

«Отцы-законодатели, — воскликнул он, входя в помещение, — скажите мне: можно ли было бы жить, если бы не

существовала молодая свежепросоленная свинина?»

Удивленные сенаторы сначала подумали, потом единогласно заявили, что без такой свинины жизнь действительно оказалась бы лишенной своих главных достоинств.

В другой раз Клавдий был в суде — известно, что он любил вершить суд, и правый, и неправый.

Слушалось весьма важное дело. Положив локти на стол, а подбородок на руки, император казался погруженным в глубокую задумчивость.

Вдруг он сделал знак, что желает говорить. Адвокат умолк. Участники процесса стали слушать.

«О, друзья мои, — произнес император, — отличная вещь пирожки! Нам ведь их подадут на обед?»

Бог послал этому достойному императору смерть, достойную его жизни, — смерть от обжорства: он скончался от несварения желудка, объевшись грибами. Правда, чтобы вызвать у него рвоту, ему щекотали нёбо отравленным птичьим перышком.

Как известно, в Риме было три Апиция:

Один из них жил в эпоху республики, во времена Суллы;

Второй — при Августе и Тиберии;

Третий — при Траяне.

Сенека, Плиний, Ювенал и Марциал пишут о втором, то есть о Маркусе-Габиусе. Именно ему Тиберий посылал из Капреи камбал-тюрбо, для покупки которых он был недостаточно богат.

Он стал почти богом после того, как придумал способ сохранения устриц свежими.

Его богатство составляло 200 миллионов сестерциев (50 миллионов франков); более сорока из них он потратил только на еду.

В один прекрасный день ему пришла безумная идея все подсчитать.

Он позвал управляющего. Оказалось, что он владеет всего десятью миллионами сестерциев (2,5 миллиона на наши деньги). С этими двумя с половиной миллионами он счел себя настолько разоренным, что не захотел прожить и лишнего дня. Он погрузился в ванну и перерезал себе вены.

По крайней мере, о нем осталась память.

Речь идет о кулинарном трактате под заглавием «De te culinaria»: однако авторство этой книги оспаривается. Ученые считают, что книгу написал некий Целиус, который из восхищения перед Апициусом велел называть себя его именем.

Как-то в Неаполе я жил в небольшом дворце Чиатамоне. Я находился в точности на том месте, где стоял дворец Лукулла, которому принадлежал весь пляж, занимаемый в наши дни

Яичным замком.

Во время отлива я еще мог видеть на скалах следы каналов, по которым вода поступала в садки Лукулла.

Именно здесь он отдыхал после своих знаменитых кампаний против Митридата и Тиграна, в результате которых он сделался самым богатым из римлян.

Лукулл владел на побережье Неаполитанского залива двумя дворцами: об одном я только что упомянул, второй находился выше Мерджеллины; был еще и третий дворец — на острове Низида, где в наши дни расположены Лазере и дворец королевы Анны.

Чтобы попасть из одного дворца в другой, ему надо было проехать половину лье в объезд горы. Он счел, что проще прорубить эту гору.

В результате он мог попасть за несколько минут по холодку из своей виллы Мерджеллина на виллу Низида.

Однажды Цицерон и Помпей решили приехать к Лукуллу на обед на его виллу в Яичном замке. При этом они хотели, чтобы ради них он не устраивал ничего из ряда вон выходящего.

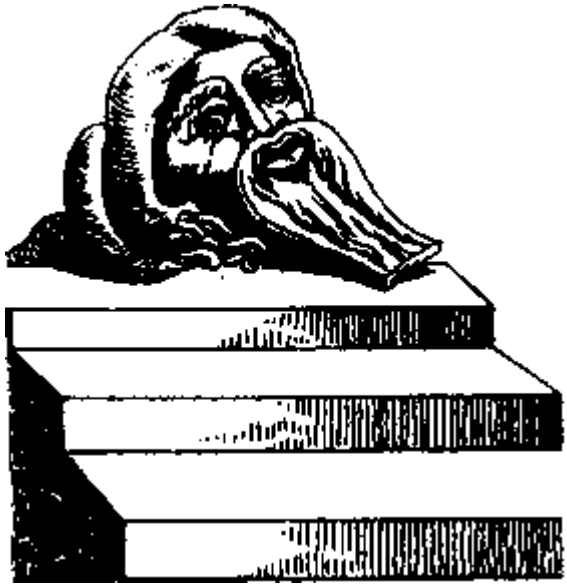
Они прибыли на виллу без предупреждения, объявили хозяину свое желание и не позволили ему отдавать какие бы то ни было приказания, кроме приказа поставить на стол два дополнительных прибора.

Лукулл призвал своего мажордома и произнес лишь такие слова: «Два дополнительных прибора в салон Аполлона».

Но мажордом знал, что в салоне Аполлона затраты на каждого гостя составляли 25 тысяч сестерциев, или 6 тысяч франков.

Так что вновь прибывшим достался лишь обед, называемый Лукуллом «малым обедом», стоимостью 6 тысяч франков на человека.

В другой раз по совершенно невероятной случайности Лукулл никого не пригласил к столу.



Повар пришел к нему за приказаниями.

«Я один», — заявил Лукулл.

Повар решил, что достаточно будет обеда за 10 или 12 тысяч сестерциев (или 2500 франков), и действовал соответственно.

После обеда Лукулл снова призвал к себе повара и сурово отругал его.

Повар просил прощения со словами:

«Но, господин мой, вы же были один».

«Именно в те дни, когда я один, следует уделять особое внимание моему столу! — воскликнул Лукулл. — Ведь как раз в эти дни Лукулл обедает у Лукулла».

Эта любовь к роскоши непрерывно возрастала до конца IV в. Именно тогда из глубин неизвестных окраин послышался грозный гул: на севере, на востоке и на юге с шумом поднимались бесчисленные орды варваров, прокатившиеся по всему миру.

Одни из них шли пешком, другие передвигались на лошадях, третьи на верблюдах или на колесницах, запряженных оленями. Они плыли по рекам на своих щитах, морские волны приносили их суда. Огнем и мечом они гнали впереди себя целые народы, подобно тому, как пастух гонит стадо своим пастушеским посохом. Они сталкивали народы между собой, как будто услышали перед этим глас божий: «Я смешаю народы Земли подобно тому, как ураган смешивает пыль».

Эти незнакомые и ненасытные гости появились на торжественных трапезах, во время которых римляне пожирали весь мир.

Сначала это был Аларих, который во главе готов продвигался в центре Италии, влекомый дыханием бога Яхве, подобно судну в страшную бурю.

«Он идет!»

Его вела не воля, его словно толкала неведомая рука.

«Он идет!»

Напрасно монах бросается на его пути и старается его остановить:

«То, о чем ты просишь, не в моей власти, — отвечает ему варвар. — Что-то торопит меня низвергнуть Рим».

Он трижды окружает Великий город волнами своих солдат и трижды, подобно отливу, эти волны откатываются.

К нему приходят послы, прося его снять осаду. Послы говорят, что ему придется воевать с армией, втрое превосходящей его собственную.

«Тем лучше, — отвечает послам тот, кто косит людей, как траву. — Чем гуще трава, тем ее легче косить».

Наконец он дает себя уговорить, и обещает уйти, если ему отдадут все золото, все драгоценные камни и всех рабов-варваров, которые находятся в городе.

«А что же останется обитателям города?»

«Жизнь», — отвечает Аларих.

Ему принесли 5 тысяч ливров золота, 30 тысяч ливров серебра, 4 тысячи шелковых туник, 3 тысячи окрашенных в пурпур кож и 3 тысячи ливров перца.

Чтобы откупиться, римляне переплавили даже золотую статую, изображавшую Отвагу.

Затем был предводитель вандалов Генсерих, который пересек Африку и двигался на Карфаген, где еще сохранились обломки Римской империи.

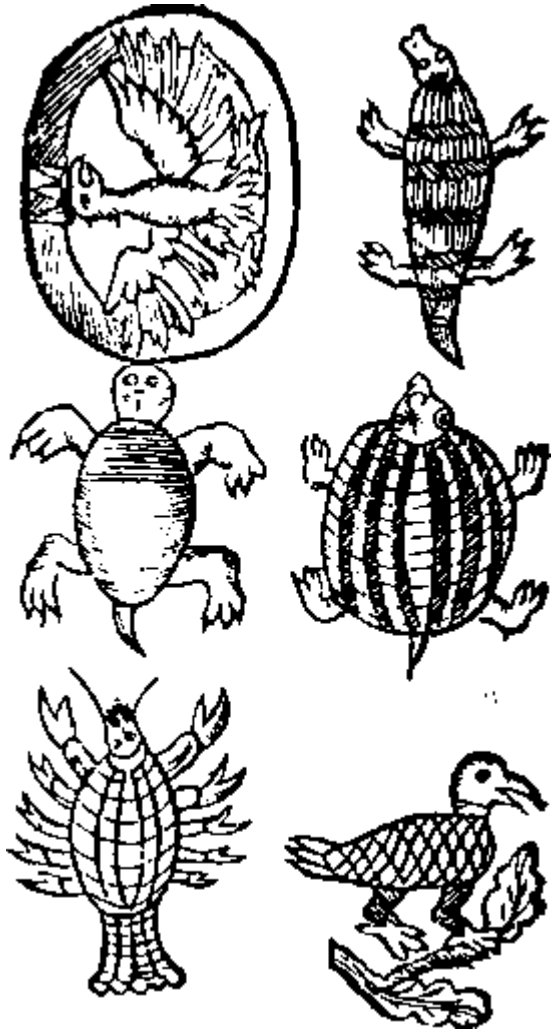
На Карфаген, проститутка! В Карфагене мужчины носят на голове венки из цветов, одеваются, как женщины, и, закрыв лицо, подобно странным куртизанкам, останавливают прохожих, предлагая им свою отвратительную благосклонность.

Генсерих приходит к Карфагену. В то время как солдаты карабкаются по стенам города, его жители собираются в цирке. Снаружи раздается бряцание оружия; внутри цирка слышится шум. В цирке поют певцы; снаружи кричат умирающие. У подножия городских стен раздаются проклятия тех, кто скользит по земле, пропитанной кровью, и погибает. На ступенях амфитеатра песни актеров сопровождаются звуками флейт. Наконец, город взят.

Генсерих сам приказывает стражникам отворить ворота цирка.

«Кому?» — спрашивают стражники.

«Царю земли и моря», — отвечает победитель.



Но вскоре он начинает испытывать потребность уйти прочь со своим огнем и мечом. Этому варвару неведомо, какие народы населяют поверхность земного шара, он хочет уничтожить их все. Он отправляется в порт, сажает свою армию на суда и сам последним ступает на палубу.

«Куда лежит наш путь, повелитель?» — спрашивает кормчий.

— Куда толкнет нас Бог!

— С каким народом мы теперь будем воевать?

— С тем, который Бог пожелает наказать.

Наконец, появляется Аттила. Его миссия приводит его в страну галлов. Каждый раз, когда он останавливается, его лагерь занимает площадь в три мили. У двери каждого из своих генералов он приказывает держать пленного короля, а один из его генералов должен быть в его собственной палатке. Презирая золотую и серебряную посуду греков, Аттила ест окровавленное

мясо с деревянных тарелок.

Он продвигается вперед, и его армия «накатывается» на придунайские пастбища. Лань указывает ему путь через один из лесов и убегает. Подобно потоку, он проносится над Восточной империей, с презрением проходит через Рим, уже разрушенный Аларихом, и, наконец, вступает на землю, которая в наши дни является Францией. Лишь два ее города — Труа и Париж — остаются непокоренными.

Ежедневно кровь обагряет землю, каждую ночь земля горит, и в небе видно зарево пожаров. Детей вешают на деревьях за ноги на растерзание хищным птицам. Юных девушек бросают в дорожные колеи, и по ним едут нагруженные колесницы. Стариков привязывают к шеям лошадей, лошадей колют острыми палками, и они уносят стариков на себе. Путь предводителя гуннов по земле отмечен сожжением пятисот городов. Там, где он прошел, расстилается пустыня, как будто выплачивая ему дань. Даже трава не растет больше там, где ступал конь Аттилы.

Все необычно у этих носителей небесного возмездия: и их рождение, и жизнь, и смерть.

Аларих, готовый плыть в Сицилию, умирает в Косензе. Тогда его солдаты с помощью пленников меняют русло реки Бузенто, заставляют пленных выкопать в высушенном русле огромную могилу для своего предводителя, бросают на дно, поверх тела Алариха и вокруг него золото, драгоценные камни и ткани. Когда ров заполнен, они вновь пускают воды реки в ее обычное русло, и река заливает могилу. А на берегах реки солдаты Алариха убивают всех до последнего рабов, которые участвовали в погребении, чтобы тайна могилы Алариха ушла вместе с ними.

Полторы тысячи лет спустя после этого события я проезжал по Калабрии во время землетрясения, потрясшего ее до самого основания. Река Бузенто совершенно исчезла в огромной расщелине, русло реки снова было сухим. Я остановился в гостинице, которая называлась «Привал Алариха». Из моего окна я мог видеть множество людей, которые рыли оголившуюся землю, чтобы отыскать могилу Алариха, хранившую его труп, погребенный под несметными богатствами, достаточными для обогащения целого народа.

Что до Аттилы, то он умер на руках у своей новой супруги по имени Ильдико. Концами своих копий гунны прокалывали себе кожу под глазами, чтобы оплакивать своего предводителя не женскими слезами, а мужской кровью. Целый день лучшие из всадников кружили вокруг тела Аттилы, распевая военные песни. Потом, с приходом ночи тело положили в золотой гроб, поставили его в гроб из серебра, а серебряный гроб — в гроб из

железа и тайно опустили в могилу, дно которой было устлано знаменами, покрыто оружием и драгоценными камнями. Наконец, чтобы человеческая алчность никогда не осквернила эти богатства, участников погребения столкнули в могилу и засыпали землей вместе с покойным.

Так прошли эти люди среди римских оргий, которые они потопили в крови. О своей миссии они узнали от собственного дикого инстинкта и предвосхитили людской суд, став вселенским молотом или бичом божьим.[3]

Потом ветер унес пыль, поднятую ногами стольких солдат. Дым множества сожженных городов рассеялся в небесах. Пар, поднимавшийся над многочисленными полями сражений, упал на землю в виде благодатной росы, а глаз, наконец, сумел что-то различить в возникшем хаосе и обнаружил обновленные молодые народы, которые столпились вокруг нескольких старцев, державших в одной руке Евангелие, а в другой руке — крест.

Этими стариками были патриархи Церкви.

Так в начале V в., во времена святого Иоанна Златоуста, умерла цивилизация, подарившая столько прекрасных дней Римской империи.

Аромат пиров Трималциона, Лукулла, Домициана, Гелиогабала, пробудивший аппетит варваров, — все погибло.

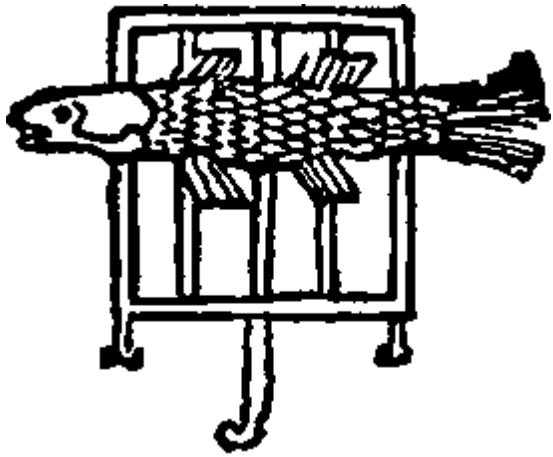
Вторжение диких народов, длившееся около трех веков, погрузило античную цивилизацию в глубокую ночь.

«Когда в мире не стало больше кулинарии, литературы, быстрого и возвышенного ума, в нем не осталось больше и социальной идеи», — говорит Карем.

К счастью, отдельные части общего великого кулинарного рецепта распространились по миру. Обрывки его ветер забросил в монастыри. Именно там пробудился огонек разума. Монахи раздули этот огонек и зажгли новые маяки.

Эти маяки ярко озарили своим светом новое общество и оплодотворили его.

Генуя, Венеция, Флоренция, Милан, наконец, Париж, унаследовавшие благородные страсти искусства, стали богатыми процветающими городами и восстановили кулинарное искусство и вкус к хорошей еде.



Чревоугодие возродилось там же, где угасло.

В Риме, обладавшем среди других городов многими привилегиями, существовало две цивилизации: военная и христианская, — причем обе они были блестящими.

После роскоши генералов и императоров появилась роскошь кардиналов и пап.

С помощью торговли Италия вновь приобретала те богатства, которые раньше завоевывала своим оружием. Раньше она имела чревоугодников-язычников: Лукуллов, Гортензиев, Апициев, Антониев и Поллионов; теперь появились чревоугодники-христиане, появились Леонардо да Винчи, Тинторетто, Тициан, Паоло Веронезе, Рафаэль, Бакко Бандинелли, Гвидо Рени. Так что вскоре Италия оказалась недостаточно большой, чтобы сдерживать эту новую цивилизацию внутри себя, и цивилизация вышла за ее пределы, во Францию.

К счастью, среди этого великого переселения народов, среди наплыва варваров сохранились монастыри, ставшие спасительными островками для наук, искусств и кулинарных традиций. Только кухня, какой бы языческой она ни была, сделалась христианской, появилась кухня постная и скоромная.

Роскошные трапезы, которые мы видим на полотнах Паоло Веронезе, в частности на картине «Брак в Кане Галилейской», пришли во Францию вместе с Екатериной Медичи. Роскошь застолий продолжала возрастать во времена правления Франциска II, Карла IX и Генриха III.

Белье, особенно тонкое, появилось во Франции гораздо позже. Чистота — это результат цивилизации, а не ее предзнаменование. Приходится признать, что в XII и XIV вв. наши прекрасные дамы, у ног которых преклоняли колена Галаоры, Амадисы и Ланселоты Озерные, в большинстве случаев не только не носили рубашек, но попросту не знали их. Скатерти, уже

употреблявшиеся во времена императора Августа, исчезли из обихода и вновь сделали белоснежными поверхности столов лишь к XIII в., причем только во дворцах королей, принцев и князей.

Тогда во Франции появился любопытный обычай разрезать скатерть перед тем, кому собирались бросить вызов либо упрекнуть в низости или трусости.

Однажды в день Крещения за столом у Карла VI было много знатных гостей, и среди них находился Гийом де Эно, граф д'Остреван. Вдруг герольд подошел к графу и разрезал перед ним скатерть, заявив, что не носящий при себе оружия принц недостоин есть за королевским столом.

Гийом ответил, что подобно другим сеньорам, он носит щит, копье и шпагу.

«Нет, сир, — ответил герольд, — это невозможно; ведь ваш дядюшка был убит фризонами, однако до сих пор его смерть остается безнаказанной. Если бы вы имели оружие, ваш дядюшка был бы давно отомщен».

Салфетки появились лишь 40 лет спустя при следующем монархе.

Наши первые предки кельты вытирали руки об охапки сена, служившие им сиденьями. Спартанцы клали рядом с каждым из гостей кусок хлебного мякиша, предназначенный для этой же цели. До появления первых полотняных салфеток, которые были изготовлены в Реймсе, руки вытирали кусками шерстяной ткани, которые не были ни новыми, ни свежевыстиранными.

В 1792 г., во время путешествия лорда Макартни, китайцы еще пользовались только двумя палочками, чтобы отправлять пищу себе в рот. До XVI в. ложка и вилка были практически изгнаны из Франции, они вошли в обиход только в прошлом веке.

Святой Петр Дамиан с ужасом рассказывает о том, как сестра римлянина Аржиля, супруга одного из сыновей венецианского дожа Пьера Орселеоло, вместо того чтобы есть руками, пользовалась золочеными вилками и ложками, чтобы подносить еду ко рту. По мнению рассказчика, это было проявлением неслыханной роскоши, вызвавшей кару небесную на голову этой женщины и ее супруга. В самом деле, оба они умерли от чумы.

Ножи намного опередили вилки, поскольку необходимо было разрезать на куски мясо, которое невозможно разорвать руками.

Что касается стаканов, то они были известны римлянам, что доказывает история Поллиона, которую мы недавно рассказывали. В наши дни любопытные и туристы, посещающие Помпеи, могут удостовериться, что в древних Помпеях стекло использовалось довольно широко. Но после нашествия варваров оно перестало использоваться.

К X–XI вв. до н. э. несколько торговцев селитрой, пересекавших Финикию, решили приготовить себе обед на берегу реки Беллюс. Поскольку камни не попадались им под руку, они заменили их кусками селитры. Селитра загорелась, сплавилась с песком и образовала мелкие ручейки прозрачной жидкости, которая вскоре затвердела, открыв тем самым путь к изготовлению стекла.

Некоторые авторы утверждают, что стекло появилось во времена правления царя Саула и что Соломон пил из стеклянных стаканов.

Во времена Федры и Аристотеля, примерно за четыре века до н. э., вино хранили в терракотовых амфорах, содержащих примерно 28 литров, либо в бурдюках из козьих шкур, где оно настолько высыхало, что приходилось скребком счищать эту загустевшую жидкость со стенок и вновь растворять в воде, чтобы ее можно было пить.

В Испании вино до сих пор хранят таким способом. Именно это придает ему тот отвратительный вкус и запах, который испанцы выдают за столь же восхитительный аромат, как тот, который присущ нашим бургундским и бордоским винам. Впрочем, во Франции тоже речь о бутылках не шла до XIV в.

Специи, которые в наши дни служат главными компонентами всех соусов, начали несколько шире распространяться во Франции с тех пор, как Христофор Колумб открыл Америку, а Васко да Гама нашел путь вокруг мыса Доброй Надежды.

Но в 1263 г. специи еще крайне высоко ценились, считаясь почти драгоценными. Поэтому аббат монастыря Святого Жиля в Лангедоке, желая добиться некоей милости от короля Людовика Молодого, ничего лучшего не придумал, чтобы покорить своего монарха, чем послать ему пакетики со специями вместе с листом бумаги, на котором излагал свою просьбу.

Специями называли подарки, которые дарили судьям. Это выражение сохранилось во французском языке.[4]

В стране, которая подобно Франции, почти со всех сторон окружена морями, самой первой приправой к мясу и овощам уже с древности стала соль.

В противоположность соли, перец стал известен не более 115 или 120 лет назад: г-н Пуавр, родом из Лиона, привез перец с Иль де Франса в Кохинхину. До этого перец продавался на вес золота. Торговцы, которые были счастливы, имея несколько унций перца, писали на фасаде своей лавки: «Торговец специями»; «Торговец перцем».

Похоже, что у древних римлян перец не был столь редким, поскольку племя, которое Аларих направил на Рим, владело тремя тысячами ливров перца.

Под воздействием специй, при более длительном возбуждении, начали возрастать интеллектуальные способности людей. Может быть, появлению Ариосто, Торквато Тассо и Боккачио мы обязаны специям? Может, мы обязаны им и шедеврами Тициана? Я склонен верить этому: как я уже говорил,

Леонардо да Винчи и Тинторетто, Паоло Веронезе и Баччио Бандинелли, Рафаэль и Гвидо Рени были гурманами и чревоугодниками.

Во Франции элегантная изысканность флорентийских и римских столов особенно расцвела в эпоху короля Генриха IV. При Франциске I появились скатерти в складочку и сборочку, подобные пышным воротникам.

При третьей династии французских королей роскошь столового серебра превысила все возможные границы, и потребовался специальный указ короля Филиппа Красивого, чтобы приостановить этот процесс. Последующие короли издавали новые указы, пытаясь ограничить роскошь, но безуспешно.

В начале XVI в., при Людовике XII и Франциске I, обедали в 10 часов утра, а ужинали в 4 часа дня. Остаток суток был занят торжественными вечерами и прогулками. В XVII в. обедали в полдень, а ужинали в 7 часов вечера. Если мы захотели бы узнать что-то интересное и познакомиться со множеством забытых или утраченных блюд, то можно обратиться к *«Мемуарам»* медика Эруарда, которому было поручено описывать завтраки и обеды короля Людовика XIII.

В XVII в., то есть в эпоху, когда обедали в полдень, в знатных домах к обеду созывали, трубя в рог: отсюда забытое выражение «протрубить обед».

Пажи, а иногда сама хозяйка дома и ее дочери подносили гостям большие серебряные чаши для омовения рук. После этого все садились за стол, а уходя, гости снова шли вымыть руки в соседнюю залу. Если хозяин считал кого-то из приглашенных особенно почетным гостем, он передавал ему свой наполненный кубок. В Испании и в наше время хозяйка, которая пожелает оказать вам честь, пригубит вино в своем бокале, а потом передаст его вам, чтобы вино было выпито за ее здоровье.

Наши отцы утверждали, что для поддержания хорошей формы следует напиваться хотя бы раз в месяц.

Торговля, развивавшаяся повсюду на побережьях от Бенгальского залива до Дюнкерка, полностью изменила маршруты следования специй, которые привозились к нам из Индии, тогда как специи, поступавшие из Америки, пересекали Атлантический океан. В ту пору итальянская торговля зачахла и постепенно исчезла. Научные и особенно кулинарные открытия стали приходить к нам не от венецианцев, генуэзцев и флорентийцев, как это было раньше, а от португальцев, немцев и испанцев. Из Байонны, Майенса и Франкфурта к нам пришли тамошние сорта ветчины; в Страсбурге коптили сосиски и сало —

мы научились и этому. Амстердам прислал нам свою мелкую селедку, а Гамбург — говядину. Феодальная аристократия ослабела и пошла ко дну именно в этот период всеобщего роста материального благополучия. И тогда жадные взоры обратились на имущество и на радости, заполнявшие существование знатных сеньоров. Но, смирившись перед властью королей, аристократия сумела сохранить свое общественное положение и продолжала — как при дворе, так и в обществе в целом — затмевать все роскошью своего образа жизни, своими нарядами и умением показать себя. Расходы аристократов возросли, сундуки заполнились деньгами буржуазии; к феодальной аристократии прибавилась аристократия денег и случая, которая стала соперничать с аристократией по рождению и старинным привилегиям.

В таком контексте во Францию пришел кофе.

Некий мусульманский священник заметил, что йеменские козы, поедавшие плоды одного из растений, произраставших в этой долине, были веселее и живее других коз. Мулла обжарил эти плоды, размолол их и заварил, открыв таким образом кофе, в том виде, в каком мы его пьем.

Несмотря на пророчество г-жи де Севинье, в годы правления Людовика XIV кофе продолжал оставаться жемчужиной любого десерта.

Кабаре, которые были примитивными кафе и существовали уже с давних времен, начали смягчать наши нравы. Трапезы в общем зале, иногда и за одним столом приучили французов жить по-братски и по-дружески.

В эпоху Людовика XIV кухня была роскошной, достаточно красивой, ей уделяли много внимания. Подозревать, до какой степени утонченности она могла дойти, начали, судя по застольям в доме семьи Конде.

Ватель совершил самоубийство скорее как раб этикета, чем как человек, склонный к самопожертвованию: лишь непредусмотрительный человек способен не подать на стол рыбу в такое время года, когда ее можно сохранять три-четыре дня, благодаря прохладному воздуху и наличию льда, на котором рыбу раскладывают. Для человека, который не умеет предвидеть свои будущие неприятности, они становятся злым роком, способным раздавить человека.

Великолепной кухней XVIII в. мы обязаны эпохе регентства Филиппа Орлеанского, его ужинам для узкого круга, поварам, которых он обучил, которым он платил и с которыми обращался по-королевски — щедро и вежливо. Эту кухню, одновременно затейливую и простую, мы используем и сегодня, дополнив и

усовершенствовав ее. Она получила огромное, быстрое и неожиданное развитие. Кухня эта, далекая от того, чтобы затемнять разум и полная остроумия и блеска, пробуждала дух, подстегивая его. Французская беседа, которая служит моделью для других европейских бесед, наполнялась совершенством в застольях, от полуночи до часа ночи, между фруктами и сыром.

Возникшие к тому времени великие социальные вопросы расширили круг проблем, затрагивавшихся уже в предыдущие века. Они снова появились в застольных беседах и стали обсуждаться с еще большей ясностью, блеском и глубиной такими людьми, как Монтескье, Вольтер, Дидро, Гельвеций, д'Аламбер, в то время как своей утонченностью кухня была обязана семьям Конде, Субизов, Ришелье, Талейрана, а у хорошего ресторатора стало можно пообедать — о великий прогресс! — за двенадцать франков так же хорошо, как у г-на Талейрана и лучше, чем у Камбасереса.

Хотелось бы сказать несколько слов о тех полезных заведениях, хозяева которых иногда соперничают с Бовилье, Каремом и им подобными.

В Париже они известны не более девяноста — ста лет, так что не должны призывать свою древность в поддержку своего благородства.

Владельцы ресторанов — прямые потомки хозяев кабачков и трактирщиков. Во все времена существовали лавочки, в которых подавали напитки, и другие, в которых подавали еду. Те заведения, где можно было выпить, назывались кабачками, а те, где вы могли поесть, называли трактирами или тавернами.

Профессия продавца вина — одна из старейших в нашей столице. Буало предоставил им статус с 1264 г., но они объединились в гильдию лишь 300 лет спустя. Тогда их разделили на четыре категории: хозяева гостиниц, кабатчики, трактирщики и продавцы вина в розлив. Торговцы вином в розлив могли продавать вино в розницу, но не имели права держать таверну. В их лавках нельзя было выпить купленные напитки, их следовало уносить с собой. В наружной решетке такой лавки делали окошко, через которое покупатель протягивал пустую посуду и получал ее наполненной. От этого обычая лишь кое-где еще сохранились решетки при входе к торговцам вином.

Владельцы кабачков имели право подавать у себя в заведении и напитки, и еду, но им строго-настрого запрещалось наливать вино в бутылки. В XI в. феодалы, монахи и короли не думали наносить ущерб вину со своих виноградников, продавая его в розлив или в розницу. Для быстрого оборота они использовали свою неограниченную власть, приказывая закрывать все трактиры в городе до тех пор, пока их собственные вина не будут проданы.

Однажды Ботрю попросили дать определение трактиру. Он ответил:

«Это место, где безумство продается бутылками».

В руинах Помпеи и в самых прекрасных дворцах Флоренции можно увидеть почти одно и то же: в Помпеях — маленькое окошко, через которое когда-то продавали вино, принадлежащее хозяину дворца, а во Флоренции — окошко, через которое такое вино продают и сегодня. Забота о продаже поручена привратнику.

В 1599 г. Генрих IV установил статус владельцев кабачков,

присвоив им звания мастера-повара, повара и подмастерья.

Примерно в середине прошлого века некто Буланже открыл в Париже на улице Пулье первый ресторан. На его дверях можно было прочесть такой девиз: *«Venite omnes, qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos»* («Придите все, кто работает желудком, и я восстановлю ваши силы»).

Появление ресторанов в Париже было большим шагом по пути прогресса. До их появления приезжим приходилось пользоваться кухней постоялых дворов, которая, как правило, была очень плохой. Конечно, существовали некоторые гостиницы, где можно было и питаться, но за редкими исключениями в таких гостиницах подавали только самое необходимое. На крайний случай имелись трактирщики, но они продавали необработанные продукты целиком, так что человеку, пожелавшему вкусно поесть вместе с приятелем, приходилось покупать целиком баранью ногу, индейку или говяжий филей.

Наконец-то нашелся гениальный человек, который считая своевременным и нужным создание заведения нового типа, понял, что если кто-то придет, чтобы съесть на обед крылышко цыпленка, то наверняка тут же найдется еще кто-нибудь, кто захочет съесть и ножку. Разнообразие блюд, постоянство цен, высокое качество обслуживания создадут моду на те заведения, которые начнут работать, следуя этим трем условиям.

Революция, разрушившая столь многое, создала новых рестораторов: метрдотели и повара знатных господ в результате отъезда своих хозяев в эмиграцию стали безработными, сделались филантропами и, не зная, какому богу поклоняться, вообразили, что надо приобщить всех к своей кулинарной науке.

В 1814 г., при первой Реставрации Бурбонов, владелец ресторана сделал великий шаг. Бовилье появился в салонах, одетый на французский манер и со шпагой на боку.

Среди первых рестораторов, принявших кулинарный скипетр, следует упомянуть некоего человека по фамилии Меот. Он продавал бульоны, соленую птицу и свежие яйца и подавал все это на маленьких мраморных столиках, как в современных кафе. В молодости мне еще довелось слышать рассказы об обильных обедах у Меота, о его гостеприимной и приветливой жене, восседавшей за кассой. Меот раньше служил шеф-поваром у принца Конде, то есть был преемником Вателя.

Город, который следует после Парижа по числу ресторанов, — это Сан-Франциско. Там есть рестораторы со всего мира и имеются даже китайские рестораны.

Один из моих друзей, обедавший в китайском ресторане, привез оттуда меню и любезно предоставил его нам. Вот это

меню:

Суп из собачатины 50 сантимов
Котлеты кошачьи 1 франк
Жаркое из собачатины 75 сантимов
Паштет из собачатины 20 сантимов
Крысы, жаренные на угольях 20 сантимов

Меню подписано, на нем есть штамп ресторана, чтобы никто не сказал, что это просто шутка.

В наши дни разница между трактирщиком и владельцем ресторана невелика. В конце прошлого века и в начале нынешнего долгое время считалось модным есть устриц и мясо в винном соусе в трактирах. Это было правильно, поскольку нередко можно лучше пообедать у Мэра, у Филиппа или у Маньи, чем в лучших парижских ресторанах.

Вот имена рестораторов, которым более всего сохранили признательность гурманы прошлого века и начала нынешнего:

Бовилье, Меот, Робер, Роз, Борель, Легак, братья Вери, Невё и Бален.

В наши дни это:

Вердье из ресторана Мезон-д'Ор, Биньон, Бребан, Риш, Английское кафе, Петерс, Вефур, Братья Провансальцы.

Если я кого-то пропустил, пусть они меня простят: это только по забывчивости.

АЛЕКСАНДР ДЮМА

ЕЩЕ ПАРА СЛОВ К ЧИТАТЕЛЮ

Когда я принял решение, воспользовавшись отдыхом, написать эту книгу и, если можно так выразиться, завершить ею мой литературный труд, включающий четыреста или пятьсот томов моих произведений, я, признаться, оказался в довольно затруднительном положении — не из-за сути дела, но из-за формы, которую следовало придать моему новому творению.

Как бы я ни взялся за этот труд, от меня в любом случае будут ждать большего, чем я смогу сделать.

Если бы я создал книгу, полную фантазии и остроумия, подобную «Физиологии вкуса» Брийа-Саварена, то на нее не обратили бы никакого внимания специалисты — повара и кухарки.

Если бы я написал практическое руководство, подобное «Книге о простой и здоровой пище», то светские люди сказали бы: «Стоило ли говорить Мишле, что он был самым искусным драматургом, существовавшим когда-либо со времен Шекспира, а Урлиаку говорить, что у него не только французский, но еще и гасконский склад ума, чтобы на восьмистах страницах этой новой книги сообщать нам, будто бы кролика лучше обдирать живьем, а с зайцем предпочтительнее подождать».

Не этого я желал: я хотел, чтобы произведение мое читали светские люди, а на практике использовали профессионалы кулинарного искусства.

В начале нашего века Гримо де ля Реньер с определенным успехом издал «Альманах гурманов», но это была просто книга о кулинарии, а не сборник кулинарных рецептов.

Меня прельщало совсем иное, поскольку я, будучи неутомимым путешественником, пересек не только Италию и Испанию (страны, в которых плохая еда), но и Кавказ, и Африку, где совсем не едят. Мне хотелось рассказать обо всех существующих способах улучшить еду там, где она плохая, и научить читателя хоть как-нибудь пропитаться там, где еды нет совсем. Но чтобы достичь этого результата, надо по натуре быть азартным охотником.

Вот к чему я пришел после долгих размышлений и споров с самим собой.

Я решил взять все кулинарные рецепты, получившие «права гражданства» в лучших домах, из классических кулинарных книг, ставших достоянием широкой публики (таких как «Мемуары мадам де Креки», «Искусство повара» Бовилье, бывшего последним практиком кулинарного искусства), а также у папаши

Дюрана из Нима и в больших сборниках кулинарных рецептов времен Людовика XIV и Людовика XV. У основоположника кулинарного искусства Карема я приготовился позаимствовать все то, что мне разрешат позаимствовать его издатели господа Гарнье. Я собрался вновь просмотреть столь остроумные описания маркиза де Кюсси и использовать в книге его лучшие изобретения. Перечитав Эльзеара Блаза и объединив с его охотничьими инстинктами мои собственные, я собрался попытаться придумать что-нибудь новенькое относительно приготовления перепелок и овсянок. Ко всему этому я хотел присоединить никому неведомые блюда, рецепты которых я собирал по всему миру, а также самые остроумные и неизвестные публике истории и анекдоты, имеющие отношение к кухне разных народов и к самим этим народам. Я решил также описать физиологию всех употребляемых в пищу животных и растений, которые такого описания заслуживают.

Написанная по такому принципу, моя книга не должна слишком испугать специалистов-практиков содержащимися в ней научными данными и своими умными рассуждениями. Возможно, она заслужит того, чтобы ее прочитали серьезные люди и даже легкомысленные женщины, которые не побоятся, что их пальцы устанут от перелистывания страниц, некоторые из коих своим происхождением обязаны г-ну де Местру, а другие — Стерну.

Приняв такое решение, я, разумеется, начал с буквы А.

P. S. Не забудем сказать (такая забывчивость была бы неблагодарностью), что относительно некоторых рецептов мы отдельно консультировались с известными рестораторами Парижа и даже провинции (Английское кафе, Вердье, Бребан, Маньи, Провансальские Братья, Паскаль, Гриньон, У Петера, Вефур, Бери) и особенно с моим старинным другом Вюймотом.

Во всех местах, где они любезно предоставили себя в наше распоряжение, читатель увидит их имена: пусть на этих страницах они найдут нашу благодарность.

А.Д.

Образцовая кухня

В Сент-Менеу, — рассказывает Виктор Гюго, — я видел образцовую кухню, это был «Отель де Мец».

Это была настоящая кухня. Огромный зал, одна из стен которого занята медной посудой, а другая — фаянсовой. В середине, напротив окон — плита, огромная пещера, заполненная великолепным огнем. На потолке черное переплетенье живописно закопченных балок, с которых свисают разные замечательные вещи: корзинки, лампы, ящики для продуктов, а в самом центре — громадная плетенка с просветами, в которой разложены большие куски сала. Под плитой, помимо приспособления, вращающего вертел, крюка для подвески котла и самого котла, — дюжина связанных вместе блестящих лопаточек и щипцов самых разнообразных форм и размеров. Пламя очага бросает отблески во все углы, рисует на потолке громадные тени, покрывает розоватыми бликами голубой фаянс, а фантастические нагромождения кастрюль сверкают подобно стене из горящих углей. Будь я Гомером или Рабле, я бы воскликнул:

«Эта кухня — целый мир, а очаг — его солнце!»

В самом деле, это целый мир. И в этом мире существует прямо-таки государство, состоящее из мужчин, женщин и животных. Официанты, посудомойки, поварята, подносчики возле сковородок, жаровен, булькающих кастрюль и брызжущих маслом фритюрниц. Кругом трубки и карты, играющие дети, кошки и собаки, а за всем этим смотрит шеф-повар. Mens agitat molem.

В углу огромные часы с маятником и гирями напоминают всем этим занятым своей работой людям о времени.

В тот вечер, когда я оказался в этой кухне, среди бесчисленных предметов, свисающих с потолка, меня особенно восхитила маленькая клетка, в которой спала крошечная птичка. Она показалась мне самым замечательным знаком доверия и спокойствия. Громадный очаг — настоящий завод для удовлетворения аппетитов обжор. Вся эта кухня днем и ночью полна шума, а птичка спит себе и спит. Напрасно вокруг нее ссорятся, мужчины ругаются, а женщины спорят, ребятишки орут, собаки лают, кошки мяукают, часы бьют, ножи стучат, из поддонов с шумом летят брызги, вертел крутится и скрипит, кран всхлипывает, бутылки словно рыдают, стекла вздрагивают, тележки с грохотом проезжают под сводами, — а маленький комочек перьев даже не шевелится. Господь восхитителен: он дает маленьким птичкам доверие к жизни.

ВИКТОР ГЮГО

Жюлю Жанену

Мой дорогой Жанен!

Я пытался создать вступление к краткому разговору о XIX, XVIII и даже XVII вв.

И вдруг я воскликнул, подобно Архимеду: «Нашел!»

На самом деле, мой дорогой друг, я нашел ваш удачный портрет вместе с письмом, адресованным вам г-ном Файотом. Не могу воспроизвести этот портрет, но могу воспроизвести посвящение к нему и сожалею, что не я его написал: в нем говорится о вас столько хорошего, что я и сам бы не прочь был вам высказать.

Оба этих драгоценных документа (один относится к вашей

внешности — это портрет, а другой — к вашему внутреннему миру — это посвящение) находятся в книге, которая называется «Классики кулинарии».

Вот это письмо.

ГОСПОДИНУ ЖЮЛЮ ЖАНЕНУ

Господин Жанен!

Не удивляйтесь тому, что мы помещаем ваше имя на фронтисписе настоящей книги, в коей заключена душа дипломированного ученого Жиля Переса — и не только она. Вы слишком сильно любите вашего поэта Горация, дававшего такие симпатичные обеды Мецену, чтобы не быть другом и товарищем многих очаровательных профессоров счастливой и плодотворной науки, называемой кулинарией. Эта наука, которую с полным правом можно звать наукой веселья, подчинила

Франции всю Европу, подобно тому, как это сделали наша мода, театр, романы и стихи. Брийа-Саварен — профессор, которого больше других слушают в мире. Его принципы — это непререкаемые законы. Карем, возможно, единственная неоспоримая слава своего века. И наконец, г-н князь де Талейран, чьи удачные словечки стали целыми главами современной истории, в течение своей долгой жизни был известен и знаменит не столько своим остроумием, ослеплявшим всю Европу; сколько тем, что вполне заслуженно считался первым гурманом своего времени, даже наряду с Его Величеством королем Людовиком XVIII.

Нам хорошо известно, господин Жанен, что ваши претензии

не заходят столь далеко. Покойный г-н маркиз де Кюсси утверждал, что за столом вы так щеголяли своим остроумием, что никогда не умели как следует отобедать. Он считал, что для вас форма торжествовала над сутью. Затем, не желая никого обескураживать, он говорил: «Кто знает, возможно, он станет знаменитым, хотя с ножом в руке он очень неуклюж!» Сам Карем незадолго до смерти утверждал, что смог бы сделать из вас кое-что, если бы познакомился с вами в прекрасные времена своего наивысшего вдохновения. Смелый и достойный человек! Если вы и не поняли его полностью, то вы его угадали. Вы поступили так же, как те старательные люди, которые, едва зная язык Гомера, для услаждения ушей читают себе вслух самые красивые строки из «Илиады». Их привлекает звук, остальное присутствует в их мечтах. Мы ставим вас во главе знатоков гастрономии, господин Жанен, не столько за ваше еще не очень проявившееся гурманство, как за вашу волю, старание и честное желание сделать когда-нибудь, когда у вас будет больше свободного времени, значительные шаги по пути развития этой великой науки, которая, по сути дела, является наукой, близкой сердцам всех достойных людей Вселенной.

Вот почему эта «Энциклопедия» людей, умеющих хорошо пожить, выходит под вашим покровительством. Пусть всемогущий бог Дезожье и Петрония радуются, что эта книга приносит отличные плоды. Увы! Нам приходится громко стучаться, чтобы вернуть полезным удовольствиям застолья их стародавнюю популярность, чтобы пробудить аппетит наших современников, который почти так же пресыщен, как и их ум.

Чего бы это ни стоило, следует признать, что гурманов уходит от нас даже больше, чем великих поэтов. Смерть, а еще больше — революции разрушили лучшие застолья. Какая профанация! В наши дни нам пришлось присутствовать при продаже самых знаменитых винных погребов Парижа. Те же люди, кто создавали когда-то эти склады веселья, наслаждения, остроумия, человеколюбия, сами впускали в свои погреба оценщика — этого печального гостя, который пробует вина не для того, чтобы их пить, а для того, чтобы узнать, какие деньги следует за них спрашивать. Отличные вина, божественные ликеры, предназначенные для друзей, для тихих радостей домашнего очага, — скупой хозяин выставлял их на продажу, чтобы получить за них деньги! Деньги, которыми он собирался заменить столько улыбок, столько приветственных криков, столько приятных взглядов, столько почти сбывшихся надежд и слегка увлажнившихся влюбленных губ! Вытащенные на свет из своих темных и спокойных глубин, эти божественные бутылки

еще покрытые прозрачным покровом, сотканным пауками или феями из Бордо, Масона или Кот-Роти, казалось, говорили: «Куда мы идем? Удручающее зрелище! Печальный упадок Кулинарной Империи!»

Скажем еще раз: давно пора приверженцам настоящих традиций вновь ввести их в обращение.

Пусть эта книга напомнит Франции о том великом искусстве, которое она утрачивает: искусстве, в котором есть вся та элегантность и галантность, без которых любое другое искусство становится бесполезным и теряется. Это прежде всего искусство гостеприимства, с равным успехом использующее все самые лучшие продукты воды, земли и воздуха: бычка с лугов и жаворонка с пшеничного поля; лед и пламень; золотистого фазана и картофель; фрукты и цветы; золото, фарфор и самую пленительную живопись. Искусство четырех времен года и четырех возрастов жизни человека. Эта страсть, единственная среди многих других, не оставляет после себя ни печали, ни угрызений совести. Каждое утро она возрождается еще более живая и блистательная. Ей нравятся благопристойные, счастливые дома, где царят порядок и доброжелательность. Эта добрая страсть способна заменить все остальные, она служит радостью домашнего очага; она подчиняется всем потребностям

города и всем требованиям сельской жизни. В путешествии она приносит утешение: она делает человека сильнее и здоровее, а в болезни дает надежду. Подобно другим радостным, невинным наукам, наука кулинарии любима королями и поэтами, тридцатилетними красавцами и красавицами и безобидными политическими деятелями. Эта наука, склонности к которой не хватало Наполеону и которой не пренебрегал великий Конде, дала миру шедевры самой редкостной тонкости ума, самой очаровательной веселости: того стиля, который полон грации, здравого смысла, сочности, философичности и учтивости. Из всех этих шедевров, разбросанных повсюду подобно куплетам одной песни, жы создали уникальную книгу, и если бы к ней потребовался эпиграф, мы воспользовались бы девизом вашего поэта и вашим собственным: «Позволить себе быть счастливым» — «Indulgere genio!».

Пусть будет вам дано еще долго заниматься этим счастливым искусством, вполне достойным блестящего и тонкого ума, который мы так любим за его доброжелательность, изящество и непринужденность.

Несомненно, господин Жанен, как вы часто повторяете, трудно хорошо писать, но во сто раз труднее уметь хорошо пообедать.

Париж, 10 октября 1833 г.
ВАШ ДРУГ,
СЕКРЕТАРЬ ПОКОЙНОГО КАРЕМА.

Вы видите, дорогой друг, что эти строки были написаны 34 или 36 лет назад. Мы были в самом расцвете нашей зеленой молодости: но ни вы, ни я не были гурманами. Почему же вы не были гурманом? Мне кажется, это угадал г-н де Кюсси. Почему не был гурманом я? Этого я и сам никогда не знал. Однако это еще была эпоха ужинов, которая в наши дни полностью исчезла.

В то время, если вы помните, мы довольно регулярно ужинали, у двух королев тогдашнего театра. После ресторана «Генрих III» мы отправлялись есть миндальный суп к королеве комедии — мадемуазель Марс, жившей на улице Тур де Дам.

После представления «Кристины» в театре «Одеон» мы ехали съесть салат из. трюфелей со жгучим перцем к императрице

трагедии — мадемуазель Жорж, на Западную улицу.

Я нахожу, что миндальный суп чем-то напоминает мадемуазель Марс.

Я нахожу также, что салат из трюфелей очень достойно характеризует мадемуазель Жорж.

Ах, дорогой друг, вот оно доброе старое время! А уж как мы смеялись за этими ужинами!

Когда мадемуазель Жорж раздевалась (а по привычке великих актрис она раздевалась прямо у нас на глазах), мы покидали ее ложу и, открыв калитку Люксембургского сада, от которой у нее был ключ, мы отправлялись к ней, на Восточную улицу, через сад и другую решетку, которая выходила прямо в садик мадемуазель Жорж.

Издалека, сквозь листья, а вернее — сквозь лишенные листвы ветки, потому что стояла зима, мы видели, как блестят окна ярко освещенной столовой.

Едва мы входили в дом, как нас встречал теплый и душистый воздух.

Мы входили в столовую, где нас ожидало огромное блюдо трюфелей, которых было 4–5 ливров.

Мы сразу же садились за стол, и Жорж, которая, как я уже говорил, привела себя в порядок в своей театральной уборной, придвигала к себе блюдо с трюфелями, рассыпала его содержимое на сияющей белизной скатерти и с помощью серебряного ножичка необыкновенно ловко и изящно начинала чистить трюфели своими красивыми королевскими ручками.

Среди гостей присутствовали:

Локруа — человек тонкого и насмешливого ума, который даже нападая, был с вами ласков;

Жантий — редактор неизвестно какого журнала, имевший ум резкий, быстрый и неожиданный. Он хвастался тем, что первым назвал Расина шутником;

Гарель — считавшийся хозяином дома, а на самом деле бывший рабом мадемуазель Жорж.

Ум он имел живой и приятный. Ему принадлежат многие словечки, приписывавшиеся Талейрану и ставшие пословицами и поговорками;

Вы, друг мой, неутомимый хроникер, на протяжении тридцати или тридцати пяти лет руководивший разделом критики в одном из первых литературных журналов Франции и обладавший, помимо других способностей, умением весело смеяться над шутками других;

И, наконец, я, приехавший из провинции и обучавшийся рассказу и диалогам среди этой очаровательной болтовни, протекавшей без устали и без перерыва на протяжении двух или трех часов, которые длился наш ужин.

У мадемуазель Марс было иначе. Она, несмотря на свой возраст (который, впрочем, немногим отличался от возраста мадемуазель Жорж), сохранила если не молодость, то, по крайней мере, ее видимость и большую потребность в ней.

Она родилась в 1778 г. и совсем не скрывала от друзей свой возраст.

Мадемуазель Жорж появилась на свет в один день с дофиной, мать которой, Мария-Антуанетта, подарила матери мадемуазель Жорж маленький столик, на котором стоит дата 1778 г.

В мадемуазель Жорж жили две женщины: театральная актриса — об этом вы помните, не правда ли? — и женщина в личной жизни.

У актрисы был ласковый взгляд, приятный голос, бесконечная грация в движениях. В личной жизни эта женщина имела суровый взгляд, хриплый голос, резкие движения, как только с какой-то стороны ощущала противодействие.

Она держала при себе бедную провинциалку по фамилии Мартон, которую привезла из Бордо, чтобы иметь компаньонку,

чтицу и козла отпущения.

Эту компаньонку звали Жюльена. Она была необыкновенно умна и изливала мне свою душу.

Однажды она рассказала мне сцену, в которой осмелилась не отвечать на выпады Селимены. Когда я поздравил ее с этим, она ответила:

«Мой дорогой Дюма, вы умеете все, даже писать комедии, так придумайте для меня какое-нибудь занятие, чтобы я могла, опустив глаза, выслушивать все оскорбления, которые она выливает на меня, и чтобы мое нетерпение при этом не было заметно».

— Дорогая Жюльена, — предложил я, — развлекайтесь, рисуя пейзаж.

— Но я не умею рисовать, — заметила бедная девушка.

— Послушайте, ведь для создания пейзажа совсем не обязательно уметь рисовать: достаточно только проводить прямые линии, которые будут изображать стволы деревьев, а зеленая, с разными оттенками мазня сойдет за листву. Постойте, постойте: я никогда не держал кисть в руках, но завтра же я принесу вам коробку с красками, холст и цветную литографию, изображающую лес, и дам вам первый урок рисования. В те дни, когда у вас будет хорошая погода, то есть тогда, когда Селимена будет к вам добра, рисуйте стволы деревьев, а значит, прямые линии. В грозовые же дни, когда Селимена будет вас ругать, рисуйте зелень, то есть дайте своей дрожащей от гнева руке возможность совершать беспорядочные движения. Если она заметит и спросит, что вы делаете, вы ответите, что рисуете листья дуба, и ей нечего будет сказать. Вы будете резко возражать ей совсем тихим голосом, и ваш гнев перейдет на холст».

На следующий день я сдержал данное Жюльене слово и принес ей все, что требуется для занятий живописью. Жюльена принялась за дело и, благодаря моим советам, начала создавать одно из лучших виденных мной изображений дремучего леса.

Первое, что я делал, приходя к мадемуазель Жорж, я шел посмотреть на повернутую к стене картину Жюльены.

«Так-так, — говорил я, если стволы деревьев увеличивались, — похоже, день был ясным, и мы предпочитали прямые линии». Напротив, если листва стала более густой, а ветви деревьев, не принадлежащих ни к одному из известных семейств, устремлялись к небу или сломанными падали на землю, я замечал: «О, бедняжка Жюльена, похоже, сегодня была гроза?» И Жюльена рассказывала мне о своих горестях.

Обычными гостями у мадемуазель Марс были Вату и Беке.

Вату служил главным библиотекарем у герцога Орлеанского.

Говорили, будто по одной линии он является родственником герцога, который и вправду обращался с ним с необычайной добротой. Со своей стороны, Вату предпринимал все, чтобы этому верили.

Вату, которого мадам Деборд-Вальмор назвала как-то бабочкой в ботфортах, вполне соответствовал этому высказыванию. У него было много претензий на то, чтобы прослыть писателем. Он создал неудачную компиляцию, которую назвал «Заговор Селламара» и плохой роман, озаглавленный «Навязчивая идея».

Но его репутация (а в салонах она у него была) основывалась на двух хорошо известных песенках: «Французское экю» и «Мэр городка Ю».

С большой приятностью Вату рассказывал, как в один прекрасный день этот достопочтенный мэр, желая сократить путь, направил короля Луи-Филиппа, отдыхавшего в этом городке, в очень узкую улочку, по которой ходили больше вечером, чем днем. Следы этих визитов были очевидны. И вот достойный мэр, стараясь вывести короля из опасных мест, не переставал твердить: «Но я же приказывал их убрать!» На что Вату, следовавший за королем, ответил: «Вы не имели на это права, господин мэр, — у них были все нужные документы».

Вы, конечно, помните Бекета, мой дорогой Жанен, — Бекета, который, подобно Антею, обретал новые силы, касаясь земли, черпал остроумие на дне каждого стакана вина, которое выпивал, и оставался нечестивцем по отношению ко всему святому, к

родственным чувствам или ко всему божественному.

> «Несчастный, — сказал ему однажды его отец, — неужели вы никогда не прекратите делать долги?
> — Я? — отвечал Бекет с невинным видом, положа руку на сердце.
> — Да, вы должник и перед Господом Богом, и перед дьяволом.
> — Вы только что назвали тех двух единственных, коим я ничего не должен, — ответствовал Бекет».

Его отношения с отцом всегда оставались одним долгим спором.

Однажды отец Бекета упрекал его в пороках, которые, по мнению отца, должны были довести его до могилы.

«Я на тридцать лет старше вас, но что из этого: вы умрете раньше меня.

— Говоря по правде, мой господин, — ответил жалобно Бекет, — вы всегда сообщаете мне неприятные вещи».

В тот день, когда отец его умер, Бекет, как обычно, отправился обедать в Парижское кафе. Затем, поскольку он, без сомнения, хотел придерживаться траурного этикета, он спросил у официанта:

— Скажи мне, Пьер, бордоское вино подходит к трауру?

Следует отдать справедливость Бекету: он умер так же, как и жил, со стаканом в руке.

Самым очаровательным, но, к сожалению, не самым постоянным гостем был Шарль де Морне. Он был одним из последних представителей старой дворянской аристократии, подобно д'Орсе, с которым имел большое сходство. Он был одновременно красив, остроумен и служил министром при дворе шведского короля.

Никто лучше его не рассказывал истории, которые вообще нельзя рассказывать.

Он был одним из потомков знаменитого Дюплесси-Морне, министра при дворе Генриха IV. Во времена Республики он ушел в отставку и, несмотря на то что остался без состояния, решил никогда больше не служить.

Время от времени также приходил ужинать Ромье, и его богемный дух вступал в битву с аристократическим духом Морне.

Мы, мой дорогой Жанен, изо всех сил поддерживали современную школу, за которую мадемуазель Жорж взялась искренне, а мадемуазель Жорж — неохотно.

Время от времени появлялись некоторые представители старой школы, к примеру Александр Дюваль, метавший в нас свои свинцовые стрелы, а также Дюпати, нацеливавший в нас свои позолоченные стрелы.

Ужины у мадемуазель Марс, не будучи образцовыми с точки зрения кулинарии, были вкусными и изысканными. В них был некоторый аромат буржуазности, отсутствовавший в зажигательных сборищах мадемуазель Жорж.

Кроме того, время от времени я обедал в Люксембургском дворце у Барраса, знаменитого гурмана, который сверг истинных королей и королев и сам был пятым королем Франции.

Мы с вами родились на грани двух веков, с разницей, как мне кажется, в 2 года: я в 1802 г., вы — в 1804 г. или в 1805 г.

Отсюда следует, что мы могли знать самых знаменитых гурманов и знатоков прошлого века — правда, на закате их славы, но от заслуженной славы всегда кое-что остается.

В целом моделью для общества служит глава государства. Наполеон не был гурманом, но хотел, чтобы каждый крупный чиновник империи таковым являлся. «Он говорил им: «Пусть у вас будет хороший стол, пусть ваши затраты будут больше вашего жалованья, делайте долги — я их оплачу».

И он действительно их оплачивал.

Возможно, стать гурманом Бонапарту помешала постоянно преследовавшая его мысль о том, что к тридцати пяти или сорока

годам он станет тучным.

«Видите, Бурьенн, какой я худой и поджарый, — повторял он. — Так вот! Меня никто не переубедит в том, что я не сделаюсь обжорой и не прибавлю в весе; я предвижу, что мое телосложение изменится, хотя и делаю множество физических упражнений. Чего же вы хотите? Это предчувствие, и оно обязательно осуществится».

Он, конечно, не обогатил анналы гастрономии, всем его победам мы обязаны лишь одним блюдом — курице Маренго. Бонапарт пил немного вина, это всегда были бордоское или бургундское, впрочем, он предпочитал это последнее. После завтрака, как и после обеда он выпивал чашечку кофе.

Наполеон питался нерегулярно, ел быстро и плохо. Но и в этом видна была абсолютная воля, которую он вкладывал во все: как только он чувствовал появление аппетита, его следовало удовлетворять. И его обслуживание было поставлено так, чтобы в любом месте и в любое время ему можно было бы подать дичь, котлеты и кофе.

Его самым большим удовольствием (самым очевидным для окружающих) было вскочить на лошадь после долгой и утомительной диктовки, бросить поводья и предаться бешеной скачке.

Он завтракал у себя в спальне в 10 часов, почти всегда приглашая к завтраку людей, находившихся возле него.

Его секретарь Бурьенн за четыре или пять лет, которые он провел с Наполеоном, никогда не видел, чтобы тот прикоснулся более чем к двум блюдам одновременно.

Однажды император спросил, почему к его столу никогда не подавали плоские свиные сосиски.

Дюнан (метрдотеля императора звали Дюнаном) был огорошен вопросом, а через мгновение он ответил:

— Сир, то, что плохо переваривается, не относится к хорошей еде».

Присутствовавший офицер добавил:

— Поев таких сосисок, Ваше Величество не смог бы сразу взяться за работу».

— Вот еще, что за сказки! Я бы работал, несмотря на это.

— Сир, — произнес тогда Дюнан, — мы повинуемся вам завтра же на завтраке.

И на следующее утро первый метрдотель Дворца Тюильри подал требуемое блюдо. Но только плоские сосиски были из мяса перепелок, а не из свинины, что совсем не одно и то же.

Император съел их с удовольствием.

«Ваше блюдо великолепно, — заметил он. — Я вас поздравляю».

Через месяц, примерно в период разрыва с прусским двором, Дюнан написал эти же сосиски в меню и подал их на завтрак.

В этот день во дворце должны были завтракать Мюрат и Бессьер, но срочные дела задержали их вдали от Парижа.

Завтрак был подан на шести тарелках, в которых находились телячьи котлеты, рыба, дичь, птица, антреме, овощи и вареные яйца.

Император по своему обыкновению в одну секунду проглотил несколько ложек супа и, быстро подняв крышку с первой тарелки, увидел свое любимое блюдо.

Он изменился в лице, вскочил, оттолкнул стол, который при этом перевернулся вместе со всем, что на нем стояло, на великолепный исфаганский ковер. Император удалился, размахивая руками, что-то громко крича и хлопая дверями.

Г-н Дюнан остался стоять, как громом пораженный, совершенно разбитый, словно фарфор из прекрасного сервиза: что за ураган пронесся по дворцу? Официанты дрожали, лакеи в ужасе разбежались, а перепуганный метрдотель отправился к главному цереминиймейстеру дворца за советом и поддержкой.

Дюрок, в полной форме, выглядел холодным и надменным, но в глубине души не был ни тем ни другим. Он выслушал рассказ о произошедшей сцене, улыбнулся и сказал Дюнану:

«Вы не знаете императора. Если вы мне поверите, то велите сразу же снова приготовить ему завтрак вместе с этими сосисками. Вашей вины в этой вспышке гнева нет, лишь дела вызвали ее. Когда император закончит, он попросит у вас свой завтрак».

Бедный метрдотель не заставил себя просить и побежал заказывать новый завтрак. Дюнан принес его прямо в кабинет, а Рустан его подал. Не видя возле себя своего преданного слугу, Наполеон с живостью ласково осведомился, где же Дюнан и почему не он подает завтрак.

Дюнана позвали.

Он явился, еще бледный, неся в дрожащих руках великолепного жареного цыпленка. Император благожелательно улыбнулся ему и откушал крылышко этого цыпленка и немного сосисок, затем похвалил завтрак, дал знак Дюнану приблизиться, несколько раз погладил его по щеке и сказал ему с волнением в голосе:

«Господин Дюнан, вы более счастливы служить моим метрдотелем, нежели я — быть государем этой страны».

Он закончил в молчании свой завтрак, а лицо его сохраняло взволнованное выражение.

Во время военных кампаний Наполеон часто садился на лошадь утром и не слезал с нее весь день. В таких случаях в одну из его седельных сумок клали хлеб и вино, а в другую — жареного цыпленка.

Обычно он делился этой едой с кем-нибудь из своих офицеров, у которого еды было еще меньше.

У Наполеона совершенно не чувствовалось влияние его первого наставника Барраса, который в любых обстоятельствах всегда ел долго и спокойно.

Я дважды обедал у Барраса. Это было очень давно, и я придавал слишком мало значения меню любого обеда, чтобы запомнить хотя бы частично, из каких блюд состояли обе эти трапезы. Единственное, что я помню, так это то, что за стулом каждого гостя стоял лакей и следил за тем, чтобы гостю ничего не приходилось ждать.

На одном из этих обедов я встретил княгиню де Шимей, урожденную Терезу Кабаррюс, а на другом — интригана-роялиста по имени Фош-Борель, принимавшего активное участие в возвращении Бурбонов.

Давнему гурману Баррасу приходилось довольствоваться лишь одним блюдом: с помощью терки крошили полную тарелку хлеба, поверх этого хлеба клали нарезанную, слегка зажаренную баранью ножку и обильно поливали соусом.

Таков был обед Барраса.

Самым известным в то время был стол в доме г-на де Талейрана.

Кухней князя де Талейрана занимался Буше по прозвищу «Пересохшее горло», начинавший при дворе Конде. Он был знаменит своей замечательной, обильной и вкусной стряпней. Именно он устраивал великолепные дипломатические обеды, ставшие классическими, которым будут подражать до скончания века. Князь де Талейран полностью доверял г-ну Буше. Он давал ему полную свободу в расходах и соглашался со всем, что тот предпринимал. Буше скончался на службе у князя, а начинал он в доме княгини де Ламбаль. В течение долгого времени именно он подбирал поваров в знатные дома за границей.

Карем посвятил ему одну из своих лучших книг, озаглавленную «Королевский кондитер».

О столе г-на де Талейрана было сказано много, но многое из сказанного не заслуживает того, чтобы считаться точным.

Г-н Талейран был одним из первых, кто стал думать, что здоровая и хорошо продуманная кухня должна укреплять здоровье и препятствовать серьезным болезням. И действительно, на протяжении последних сорока лет его жизни состояние его здоровья было очень сильным аргументом в поддержку этой точки зрения.

Все знаменитые европейцы — политики, ученые, люди искусства, известные генералы, большие министры и дипломаты, великие поэты — все сидели за его столом, и каждый признавал, что там царил дух самого щедрого гостеприимства. Обычно за этим столом бывали г-н де Фонтан, г-н Жубер, г-н Деренод, граф д'Отрив, г-н де Монтрон — знаменитый ум, доставшийся нам от XVIII в. еще достаточно молодым, чтобы XIX в. смог его оценить.

Революция погубила знатных вельмож, знаменитые кухни, изысканные манеры — г-н де Талейран возродил все это. Благодаря ему, Франция вновь обрела в мире свою репутацию страны роскоши и гостеприимства.

В восемьдесят четыре года г-н де Талейран каждое утро проводил час со своим поваром, обсуждая с ним все блюда своего обеда — единственной трапезы за целый день, поскольку по утрам, прежде чем сесть за работу, он выпивал лишь две или три чашки настойки ромашки.

Ежегодно князь ездил на воды в Бурбон-л'Аршамбо. Эти воды очень благотворно действовали на его здоровье. Оттуда он ехал в свой великолепный замок Балансе, к столу которого могли являться все достойные люди Европы.

В Париже князь обедал в восемь часов, за городом — в пять; в хорошую погоду за обедом следовала прогулка.

Вернувшись с прогулки, садились за карточный столик и наступала очередь тихого виста. Закончив игру, г-н де Талейран отправлялся в свой рабочий кабинет и дремал. Льстецы говорили: «Князь размышляет!»

Те, кому не было нужды льстить, говорили просто: «Его сиятельство спит!»

Как мы уже упоминали, император не был ни хорошим едоком, ни гурманом. Но он ценил образ жизни г-на де Талейрана.

Вот мнение знаменитого кулинара Карема о кухне Камбасереса, которую, похоже, нам нередко хвалили понапрасну:

«Я писал неоднократно, — говорит Карем, — что кухня Камбасереса никогда не заслуживала своей репутации. В этой связи я напомню здесь некоторые детали и приведу кое-какие

другие, чтобы уточнить картину, характеризующую этот недостойный дом.

Г-н Гран-Манш, шеф-повар архиканцлера, был просвещенным практиком и достойным человеком, которого все мы уважали. Он пригласил меня на празднества княжеского дома, и я нередко имел возможность оценить его работу. Следовательно, я могу сказать о ней несколько слов. По утрам князь очень старательно занимался своим столом, но лишь обсуждая и урезая расходы на него. У него в самой высшей степени заметно было то беспокойство о деталях, которое свидетельствует о скупости. Он каждый раз отмечал блюда, к которым никто не прикасался или которые были мало востребованы, и на следующий день включал их в свое меню. О небо, что же это за обед! Я не говорю, что нельзя использовать остатки от трапезы, а хочу лишь сказать, что подобные остатки — не для обеда князя и знаменитого гурмана. Это момент весьма деликатный. Хозяин ничего не должен говорить и видеть, дело лишь за ловкостью и порядочностью повара. Остатки от предыдущей трапезы должны использоваться с исключительной осторожностью, умением и особенно — без лишних разговоров.

В доме князя де Талейрана, который является первым в Европе, в мире и в истории, действуют сообразно этим принципам. Данные принципы характеризуют высокий вкус и были присущи всем знатным господам, которым я служил: Кастельри, Георгу IV, императору Александру и другим.

Архиканцлер получал в качестве подарков от департаментов продукты и самую лучшую дичь. Все это складывали в обширное хранилище, ключ от которого был у князя. Он сам вел учет поступлений, отмечал их даты и единолично отдавал приказания об использовании тех или иных продуктов. Нередко, в тот момент, когда отдавалось приказание, продукты оказывались уже слегка испорченными. Они никогда не появлялись на столе, если утрачивали свою свежесть.

Камбасерес никогда не был гурманом в научном понимании этого слова. От рождения он был хорошим едоком и даже обжорой. Поверит ли кто-нибудь, что всем блюдам он предпочитал горячий паштет с фрикадельками — блюдо тяжелое, пресное и глупое! Однажды, когда добрый Гран-Манш решил заменить фрикадельки кнелями из дичи, петушиных гребешков и почек, — вы не поверите! — князь впал в ярость и потребовал свои фрикадельки из фарша по-старому рецепту, такие жесткие, что можно было сломать зубы, — но князь находил их восхитительными. В качестве закуски ему часто подавали кусок края паштета, разогретый на решетке, и ставили ему на стол

окорок, нередко бывший в употреблении всю неделю. Его умелый повар никогда не ел хороших соусов! А помощники или подручные не видали и бутылки бордо! Какая скупость! Какая жалость! Что за дом!

Насколько отличалось от него просторное и достойное жилище князя Беневана! Полное и совершенно оправданное доверие своему шеф-повару, одному из самых знаменитых практиков нашего времени, честнейшему г-ну Буше. В этом доме использовали только самые лучшие и полезные для здоровья продукты. Во всем чувствовались уменье, порядок и великолепие. Талант здесь всегда процветал и высоко ценился. Повар правил желудком министра. Кто знает, быть может, он влиял и на его ум и мысли, то галантные, то полные действия, то великие? Обеды с сорока восемью закусками давались в галереях дома на улице Варенн. Я видел, как подавали эти обеды, и рисовал их. Какой человек был господин Буше! Каких только картин не видели эти собрания! Во всем чувствовалась самая великая из наций. Кто этого не видел, не видел ничего!

Ни Камбасерес, ни Брийа-Саварен никогда не умели поесть. Оба они любили блюда основательные и вульгарные и просто наполняли свои желудки, в буквальном смысле слова. Г-н де Саварен ел очень много и, как мне кажется, говорил крайне мало и без всякой легкости. Он выглядел грузным и походил на кюре.

В конце трапезы он был поглощен своим пищеварением. Я видел, как он засыпал».

Завершим этот портрет. Брийа-Саварен не был ни гурманом, ни тонким знатоком еды, а всего лишь хорошим едоком. Он был близок с мадам Рекамье. За высокий рост, тяжелую поступь, вульгарный вид и костюм, на 10–12 лет отставший от моды, его называли тамбур-мажором Кассационного суда.

И вдруг, через 12 лет после его смерти нам досталась в наследство одна из самых замечательных книг по кулинарии, о какой можно только мечтать, — книга «Психология вкуса».

Одним из героев той эпохи был Гримо де ля Реньер. Ужасное несчастье в молодости лишило его рук. Ценой громадных ухищрений ему удалось сделать из того, что оставалось, столь же гибкие и послушные орудия, какими были бы его собственные руки. Очень элегантный в молодости, он был представлен Ферне и встречался с Вольтером. У него было несокрушимое здоровье и крепкий желудок, скончался он в возрасте 84 лет. Благодаря его племяннику г-ну графу д'Орсе, я был представлен Гримо де ля Реньеру. Он оставил нас обедать, и это был один из лучших на моей памяти обедов.

Происходило это в 1834 г. или 1835 г.

Отец Гримо де ля Реньера был особенно горд своим дворянством еще и потому, что купил его лично у министра юстиции Франции.

Сын же, чья репутация гурмана и человека тонкого ума была широко известна, постоянно вспоминал (быть может, даже слишком часто), что его отец был когда-то откупщиком, а отец его отца, в свою очередь, был честным колбасником.

Безжалостный фрондер, которому недоставало уважения к родителям, этот сын по любому поводу унижал этих родителей, напоминая им о низком происхождении их состояния и о том, что в прошлом их семья относилась к простолюдинам.

Однажды, в отсутствии отца и матери, он пригласил к обеду большую компанию, состоявшую из гостей, принадлежащих к самым разным слоям общества (портные, мясники и т. п.).

На пригласительных билетах было написано, что еда и питье будут — лучше не придумаешь, особенно свинина и сало.

И в самом деле, подавались исключительно блюда и изделия из свинины, а хозяин не забывал повторять:

«Это мясо мне поставляет один из моих родственников, сохранивший семейную профессию».

За столом прислуживали выходцы из Савойи, нанятые на улице и странным образом одетые, как средневековые герольды. По углам зала стояли церковные певчие — дети в белых стихарях, с кадилом в руках, — которые по сигналу поворачивались к хозяину трапезы и начинали кадить в его сторону.

Тогда Гримо де ля Реньер-сын говорил своим гостям: «Это для того, чтобы вам самим не приходилось окуривать благовониями хозяина дома, как это делали приглашенные моего отца».

В разгар этого мероприятия вернулись родители, и можно себе представить их гнев и унижение от такого поношения со стороны собственного сына.

Они утешились королевским указом об изгнании автора неудачной шутки в Лотарингию.

Но он не провел там и шести месяцев, как его отец скончался, вынужденный, к своему великому сожалению, оставить ему в наследство свое громадное состояние.

Именно тогда он и решил для собственного развлечения издавать «Альманах гурманов» и в течение 8 лет один осуществлял его публикацию и поддерживал известность.

Брийа-Саварен,
Гримо де ля Реньер,
Карем

Вы, конечно, помните одного из самых приятных лицом и манерами людей, которых мы когда-либо знали, — г-на маркиза де Кюсси. Он был одним из тех апостолов, у которых есть все, чтобы создать себе множество вновь обращенных последователей: его религия, с равной долей благодарности, полной любви и уважения, основывалась на благодеяниях, оказанных ему Марией-Антуанеттой, и на привязанности, которую питал к нему Наполеон. Один из наиболее элегантных людей в гастрономии той эпохи, он был в ней и последним. Этот истинный джентльмен

сначала растратил громадное наследство и свое прекрасное жалованье: он верил в долгое существование наполеоновской империи. Когда божество было повержено, оказавшись без ренты и сбережений, он тем не менее не стал искать другой алтарь и получил поручение препроводить Марию-Луизу в Вену.

Очарованная его прекрасными манерами, Мария-Луиза была к нему очень привязана. Но, заметив, что она не любит Наполеона и даже довольна той ситуацией, которую получили события, он попросил позволения вернуться в Париж, несмотря на настойчивые уговоры остаться в Парме.

Он приехал в Париж 20 марта, в один день с Наполеоном. Раньше он был дворецким. 21 марта Наполеон нашел его на этом посту.

Известно, что последнее правление Наполеона длилось всего три месяца. После Ватерлоо маркиз де Кюсси оказался в худшем положении, чем когда-либо. С помощью г-на де Лористона он получил скромное место.

Зная, какой пост маркиз де Кюсси занимал во дворце императора, Людовик XVIII сначала отказал г-ну де Лористону; но когда король узнал, что это был тот г-н де Кюсси, который первым придумал смесь клубники со сливками и шампанским вином, все трудности оказались позади и Людовик XVIII королевской рукой начертал на просьбе: «Согласен».

Мы знаем, что маркиз де Кюсси дожил до старости и ничто не обеспокоило его состояния, поскольку ни ясность его чела, ни чистота характера не изменились.

Никогда не изменяли г-ну де Кюсси его ум и желудок. Никто лучше него не рассказывал о том, что видел, слышал и узнал.

Другими знатоками и любителями хорошей кухни той эпохи, с кем и в ком гастрономия постепенно угасла, были граф д'Эгрфей, г-н де Кобенцель, долгое время бывший послом в Париже и придумавший антреме «Koukoff Camerani», а также ученый врач Гастальди, музыкант Паер и банкир Хуп.

В эту эпоху гастрономия была столь больна, что возвращение на трон короля-гурмана не смогло ей многим помочь. Людовик XVIII вернулся, и если мы хотим представить себе, чем его стол отличался от стола его предшественника, который довольствовался всего шестью блюдами, представим глазам наших читателей меню первого обеда, который был дан по его прибытии в Компьень.

ЧЕТЫРЕ СУПА

Рыбный суп по-провансальски
Лапша на бульоне из кореньев
Суп д'Артуа на бульоне из кореньев
Раки с филе налима

ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫХ БЛЮДА

ЦЕЛЬНЫМ КУСКОМ

Тюрбо в анчоусном масле
Крупный угорь по-регентски
Окунь по-венециански
Лосось в устричном соусе

ЧЕТЫРЕ РЫБНЫХ БЛЮДА

Крокеты из щуки в соусе бешамель
Волован с брандадом из трески, с трюфелями
Филе камбалы-соль по-дофински
Орли из филе речной камбалы

ТРИДЦАТЬ ДВА АНТРЕ

Крокеты из щуки
Скат по-голландски
Филе камбалы-соль по-байонски
Рыбные кнели по-итальянски
Жареный морской петух в масляном соусе
Брандад из трески
Палтус в белом соусе
Горячий паштет из миног
Морской зуек на вертеле
Лещ в масляном соусе с петрушкой
Филе камбалы-соль по-дофински
Окунь в шампанском вине
Осетрина куском в масляном соусе Монпелье
Тюрбан из филе мерлана а ля Конти
Эскалопы из трески по-провансальски

Орли из филе речной камбалы
Устрицы в коробочке, с зеленью
Эскалопы из камбалы-ромб в тесте
Филе водяной курочки по-бургундски
Корюшка по-английски
Тюрбо в анчоусном масле
Эскалопы из форели с зеленью
Соте из филе нырков в соусе сюпрем
Рыбный волован а ля Нель
Печень налима в коробочке
Большой угорь по-регентски
Рагу из тюрбо в соусе бешамель
«Хлеб» из карпа под раковым соусом
Салат из филе щуки с зеленым салатом
Филе алозы со щавелем
Окунь по-венециански
Барабуля в промасленной бумаге а ля Юксель
Рыбные колбаски Ришелье
Холодный морской дракон по-провансальски
Соте из окуня с трюфелями
Лосось в устричном соусе
Барабуля по-голландски
Филе чирков с померанцевым соусом
Молоки, запеченные в песочном тесте
Мелкая камбала кусочками, запеченная в тесте

ЧЕТЫРЕ АНТРЕМЕ

ОДНИМ ПРЕДМЕТОМ

«Индийский эрмитаж»
«Сельский домик»
«Голландский домик»
«Эрмитаж по-русски»

ЧЕТЫРЕ ЖАРКИХ
Пескари тонкими ломтиками

Морские курочки
Чирок с лимоном
Мелкая форель

ТРИДЦАТЬ ДВА АНТРЕМЕ

«Индийский эрмитаж»
Салат-латук в бульоне из кореньев
Бланманже со сливками
«Кустик» из омаров
Глазированные пирожные Конде
«Сельский домик»
Сельдерей в постном соусе
Пуншевое желе
Яичница-болтунья с трюфелями
Нуга из яблок
«Голландский домик»
Огурцы в бархатистом соусе
Желе из кофе мокко
Яйца, сваренные без скорлупы, со шпинатом
Миндальные пирожные в виде жемчужных полумесяцев
«Эрмитаж по-русски»
Карп в осетровом соке
Глазированные яблоки с рисом
Трюфели в салфетке
Мелкие пирожные питивье
Пескари тонкими ломтиками
Перевернутый сладкий пирог
Трюфели по-итальянски
Пудинг с вином мальвазия
Цветная капуста с пармезаном
Рыба — лягушка
Мелкие крахмальные суфле
Яйца, сваренные без скорлупы, соус равигот
Лимонное желе в формочках
Шампиньоны по-испански
Чирки с лимоном
Глазированные фисташковые пирожные
Ежики из креветок
Баварский сыр с абрикосами

Картофель по-голландски
Мелкая форель
Мороженое ассорти в форме диадемы, очень сладкое
Омлетики с пюре из шампиньонов
Желе из четырех фруктов
Козелец испанский, соус равигот
Как дополнение, 10 тарелок
с мелкими суфле в крустадах

Суфле с горьким миндальным печеньем
Суфле апельсиновое

ДЕСЕРТ

8 больших и 10 малых корзин
12 блюд на цоколе
10 компотниц
24 тарелки и 6 мисок

ПОСТНЫЕ БЛЮДА

Рассказывали, что на своих обедах и даже во время обедов наедине с господином д'Аваре Людовик XVIII пользовался секретами самой изысканной и роскошной кухни.

Котлеты не жарили непосредственно на решетке, а между двумя другими котлетами; участнику трапезы предоставлялась возможность самому открыть эту замечательную «посудину», из которой вырывались одновременно сок и самый тонкий аромат.

Овсянок зажаривали в брюшках перепелок, набитых трюфелями, поэтому Его Величество иногда не сразу мог сделать

выбор между нежными птицами и ароматными грибами.

Для фруктов, которые должны были подаваться к королевскому столу, существовало жюри дегустаторов. Дегустатором персиков был г-н Пти-Радель, библиотекарь Академии.

Однажды садовник из Монтрея, получивший путем искусно скомбинированных прививок персики особенно замечательного сорта, захотел оказать почтение королю этими персиками, но ему следовало предварительно представить их на суд дегустатора из жюри. Садовник явился в библиотеку Академии и, держа в руке тарелку с четырьмя прекрасными персиками, спросил господина Пти-Раделя.

Ему сообщили о некоторых затруднениях: у г-на Пти-Раделя была крайне срочная работа. Но садовник настоял на своем, прося, чтобы ему позволили только просунуть в дверь тарелку с персиками и часть руки.

На шум, возникший при этой операции, господин Пти-Радель открыл глаза, блаженно закрывшиеся у него над готическим манускриптом.

При виде персиков, которые, казалось, появились сами по себе, он радостно вскрикнул и дважды повторил: «Войдите! Войдите же!»

Садовник объявил о цели своего визита, и радость гурмана

отразилась на лице ученого, который вытянулся в своем кресле, скрестив ноги, стиснув руки и приготовившись в сладкой задумчивости дать важное суждение, требовавшееся от него.

Садовник попросил серебряный нож, разрезал произвольно на четыре части один из персиков, наколол кусочек на острие ножа и весело приблизил его ко рту господина Пти-Раделя, говоря ему: «Попробуйте этот сок».

Прикрыв глаза, с невозмутимым челом, полный важности своего задания, г-н Пти-Радель, ни слова не говоря, попробовал сок.

Когда через две или три минуты судья приоткрыл глаза, на лице садовника читалась тревога.

«Хорошо! Очень хорошо, друг мой», — только и смог произнести г-н Пти-Радель.

Ему сразу таким же способом был подан второй ломтик персика.

Садовник сказал уже более уверенно: «Попробуйте мякоть».

Та же тишина, то же сознание важности момента со стороны тонкого гурмана, но на этот раз движение его рта было более заметным, потому что он жевал.

Наконец, наклонив голову, он снова произнес: «Ах! Очень хорошо! Прекрасно!»

Вы, может быть, думаете, что высшее качество персика было признано и все было сказано? Ничего подобного.

«Оцените аромат», — попросил садовник.

Аромат был найден достойным вкуса сока и мякоти. Тогда садовник, постепенно перешедший от поведения просителя к поведению триумфатора, подал последний ломтик персика и, не скрывая больше долю гордости и удовлетворения, произнес: «А теперь попробуйте все вместе».

Бесполезно говорить, что этот последний ломтик имел такой же успех, как и все предыдущие. После этого г-н Пти-Радель выступил вперед и, подойдя к садовнику, с глазами, увлажненными волнением, с улыбкой на устах, взял его руки в свои в таком же порыве, как если бы перед ним был художник или артист:

«Ах, друг мой, — воскликнул он, — вы достигли совершенства, я вас искренне поздравляю, и завтра же ваши персики будут поданы к королевскому столу».

Людовик XVIII не питал иллюзий, он с грустью видел, что хорошая кухня и ее знатоки уходят.

«Доктор, — говорил он однажды Корвизару, — гастрономическая наука уходит, а вместе с ней — и последние остатки старой цивилизации. Организованные корпорации,

подобные объединениям медиков, должны были бы предпринять все возможные усилия, чтобы помешать распаду общества. Раньше во Франции было множество знатоков и любителей гастрономии, потому что в стране существовали многочисленные объединения, члены которых оказались уничтоженными или разбросанными по миру. Нет больше откупщиков, нет аббатов, нет монахов из белого братства: все поклонники гастрономии сосредоточены теперь в вашей медицинской среде, ведь вы, медики, — гурманы по определению. Крепче держите ношу, которой нагрузила вас судьба. Пусть вам достанется доля спартанцев в Термопилах».

Тонкий знаток кулинарии, Людовик XVIII глубоко презирал своего брата Людовика XVI, грубого едока, который за едой осуществлял не интеллектуальное и разумное, а грубое и животное действие.

Людовик XVI совершенно не мог терпеть чувства голода.

В день 12 августа, когда он отправился просить убежища у Конвента, его посадили в ложу, — не скажу, что стенографа, поскольку тогда еще не было стенографии, но человека, которому было поручено вести отчет об этом заседании.

Как только король оказался в этой ложе, его охватил голод, и он беспрестанно просил есть.

Королева настаивала, чтобы он не подавал столь странного примера беспечности и прожорливости, но не было никакой возможности его урезонить. Ему принесли жареную курицу, которую он проглотил, не разрезая, похоже, совершенно не беспокоясь о ходе дискуссии, касавшейся его собственной жизни и смерти. Какая разница! Он ведь был жив!

«Я мыслю, значит, я существую», — говорил Декарт.

«Раз я ем, значит, я существую», — говорил Людовик XVI.

Трапеза продолжалась до тех пор, пока не осталось ни малейшего кусочка курицы, ни крошки хлеба.

Эта тенденция к болезненной прожорливости булимии была столь хорошо за ним известна, что Камиль Демулен заявил (и это было гнусной ложью в подобный момент), будто король был арестован потому, что не захотел проехать через Сент-Менеу, не отведав свиных ножек, которыми славился этот город. Впрочем, всем известно, что Людовик XVI был задержан не в Сент-Менеу, а в Варенне, и что свиные ножки не имели абсолютно никакого отношения к его аресту.

Больше всего Людовик XVI и люди из его обслуги жаловались в тюрьме Тампль на то, как их ограничили в еде.

Мы говорили о Баррасе, как о достойном знатоке кулинарии.

На обедах, которые давал Баррас, которого называли

красавцем Баррасом, особое почтение он оказывал женщинам. Среди многочисленных меню у нас перед глазами есть одно, подписанное Баррасом, в котором мы обнаруживаем такую любопытную запись, сделанную его рукой:

ОБЕДЕННАЯ КАРТА ДЛЯ СТОЛА ГРАЖДАНИНА ЧЛЕНА ДИРЕКТОРИИ, ГЕНЕРАЛА БАРРАСА. ДЕКАДИ 30 ФЛОРЕАЛЯ

12 человек

1 суп	2 жарких
1 горячее	6 антреме
6 закусок	1 салат

24 блюда на десерт

Луковый суп из мелких луковичек
На горячее кусок осетра на вертеле

ШЕСТЬ ЗАКУСОК

Соте из филе тюрбо доверенному человеку, бывшему метрдотелю
Угорь по-татарски
Огурцы, фаршированные костным мозгом
Волован из белой дичи, соус бешамель
Бывший Сен-Пьер, соус с каперсами
Филе перепелки колечками

ДВА ЖАРКИХ

Из пескарей, пойманных в департаменте
Из карпа в пряном отваре

ШЕСТЬ АНТРЕМЕ

Снежки из яиц
Белая свекла, тушенная с ветчиной
Желе с мадерой
Блинчики с кремом из апельсинового цвета
Чечевица по рецепту бывшей королевы, с кремом из телячьей подливки
Донца артишоков с соусом равигот

Салат из сельдерея с острым соусом

Слишком много рыбы. Уберите пескарей. Остальное хорошо. Надо, чтобы не забыли положить подушки на места для гражданок Тальен, Тальма, Богарне, Энгерло и Миранды. Начало точно в пять часов.
Подпись: БАРРАС
Велите привезти мороженое Велони, я не хочу другого.

ОБЕДЕННАЯ КАРТА ДЛЯ СТОЛА ГРАЖДАНИНА ЧЛЕНА
ДИРЕКТОРИИ, ГЕНЕРАЛА БАРРАСА. ДЕКАДИ 30 ФЛОРЕАЛЯ

12 человек

1 суп 2 жарких

1 горячее 6 антреме
6 закусок 1 салат
24 блюда на десерт
Луковый суп из мелких луковичек
На горячее кусок осетра на вертеле

ШЕСТЬ ЗАКУСОК
Соте из филе тюрбо доверенному человеку, бывшему метрдотелю
Угорь по-татарски
Огурцы, фаршированные костным мозгом
Волован из белой дичи, соус бешамель
Бывший Сен-Пьер, соус с каперсами
Филе перепелки колечками

ДВА ЖАРКИХ
Из пескарей, пойманных в департаменте
Из карпа в пряном отваре

ШЕСТЬ АНТРЕМЕ
Снежки из яиц
Белая свекла, тушенная с ветчиной
Желе с мадерой
Блинчики с кремом из апельсинового цвета
Чечевица по рецепту бывшей королевы, с кремом из телячьей подливки
Донца артишоков с соусом равигот
Салат из сельдерея с острым соусом

Слишком много рыбы. Уберите пескарей. Остальное хорошо. Надо, чтобы не забыли положить подушки на места для гражданок Тальен, Тальма, Богарне, Энгерло и Миранды. Начало точно в пять часов. Подпись: ***БАРРАС***

Велите привезти мороженое Велони, я не хочу другого.

Отразилась ли галантность Барраса на его репутации? Женщины взяли его под свою защиту, и от члена Директории и генерала остался элегантный красавец Баррас. Дело было не в его коррумпированности, а в миллионах, которые он вытянул у Франции. Сколько отпущений грехов скрыто под словами: «Положите подушки на места для гражданок Талльен, Тальма, Богарне, Энгерло и Миранды».

Мадемуазель Конта создала себе репутацию хозяйки элегантного дома, приказав подавать горячие блюда на

подогретых тарелках.

Долгое правление Людовика XV было таким же монотонным, как готовка еды. Один лишь г-н де Ришелье добавил некоторое разнообразие в эти ароматы, в эти цветы и фрукты, которые никогда не менялись. Он придумал колбаски а ля Ришелье, байонские соусы, которые наши рестораторы, упорно продолжают называть махонскими под тем предлогом, что они были сделаны накануне или на следующий день после взятия Махона.

Правда, наряду с этим мы имеем соус бешамель и котлеты в соусе субиз.

Это казалось тем более долгим, что мы выходили из полной духовного начала эпохи регентства, когда все были молоды, полны остроумия и имели крепкий желудок.

Регентство было во Франции прелестной эпохой: в течение 7 или 8 лет люди жили, чтобы пить, есть, любить. Затем, однажды вечером, когда регент вел приятную беседу с мадам де Фаларис, — «своим вороненком», как он ее называл, — голова его вдруг стала тяжелой, и он склонил ее на плечо своей прекрасной куртизанки, произнося:

«Верите ли вы, мой прелестный друг, что попадете в ад?»
«Если я окажусь в аду, надеюсь вновь встретить там вас».

Регент не ответил. Он уже был там!

После смерти регента его место занял принц: это был некрасивый одноглазый человек, принадлежавший к захудалой ветви дома Конде. Он получил от природы такое количество добродетелей, которое не позволяет принцам быть повешенными не потому, что они честные люди, а потому, что они принцы.

Он и его любовница, дочь откупщика налогов Пленёфа, истратили примерно год на то, чтобы проесть остававшиеся в сундуках Франции деньги. После этого, за неимением денег, они принялись проедать и саму Францию.

Так что времена регентства принца Конде ели много, но неважно.

Один умный человек, врач-гомеопат, говорил мне однажды, что в изменениях пищи отдельных народов можно найти различные стадии, имеющие отношение к медицине.

Так, при Людовике XIV, в эпоху, когда во Франции ели не очень жирную пищу, когда кофе еще не вошел в обиход, чай не был в моде, а шоколад только что изобрели, люди полнели, и любая болезнь, как говорят врачи, происходила «от жидкостей организма».

Тогда и появилась медицина доктора Фагона.

Можно и не говорить, что Фагон Людовика XIV и Пургон Мольера — это одно и то же лицо: кровопускание, слабительное, клистир — *clysterium donare.*

Людовик XIV прочищал свой желудок дважды в месяц, очищая при этом одновременно и голову. Это приводило его в столь хорошее расположение духа, что просители ждали его со своими прошениями каждого 15-го и 30-го числа, прямо у выхода из клозета.

Медицина такого типа просуществовала с переменным успехом около ста лет.

Затем пришел гений, оказавшийся одновременно славой и несчастьем Франции, — Наполеон I.

Когда он пал, по всему пространству Франции разбрелись пятьдесят тысяч офицеров, не имевших иного будущего, чем заговоры. Кровь их сжигала ненависть, и занимались они свержением правительства, попивая кофе, водку и пунш.

Тогда появился Бруссе, гениальный человек, утверждавший, подобно Фагону: все дело в «жидкостях организма» — будем прочищать желудки. Все дело в крови — будем делать

кровопускания.

И он пускал кровь, и на протяжении большого периода при кровопусканиях из заговорщиков вытекала кровь, сгоравшая от ненависти, пунша и кофе. Для кровопусканий использовали не только ланцет, но и кинжал, и топор палача.

Эпоха Людовика XVIII, со своей Тайной палатой, была почти периодом террора. Только его назвали белым террором. Затем наступило кратковременное правление Карла X и Революция 1830 г. Республика поднималась вверх, как колосья в апреле.

Но лучшие умы обратились к спекуляции. И среди последних учеников Гастера, с каждым днем становившихся все более дисциплинированными и ходивших в обеденные залы министров, родились адепты Биржи, у которых на смену ужасам заговоров появились волнения по поводу взлетов и падений биржевых курсов.

Те, кто проигрывал (а их всегда бывает больше, чем выигрывающих), возвращались домой, нервно вздрагивая, и дрожь эта была у них в глазах, на челе и во рту. Их жены и дочери, непрерывно видя перед собой озабоченных и страдающих мужчин, судорожно зевали, вплоть до вывиха челюстей.

У них спрашивали: «Что с вами?» — а бедные женщины, не осмеливаясь признаться, что отец или муж наводят на них сон, отвечали: «У меня нервы».

В этот момент в столь наэлектризованном обществе появился немецкий врач-гомеопат Ханеман. Если Фагон говорил: «Все дело в жидкостях, прочистим желудки», Бруссе утверждал: «Все дело в крови, устроим кровопускание», то Ханеман сказал: «Все дело в нервах, будем их успокаивать». И гомеопатия сделала первые шаги в своей медленной, спокойной и невидимой карьере, которая ей была предназначена.

Мы пришли в мир одновременно с нею и имели честь стать ее современниками. Мы были современниками, поставленными в довольно затруднительное положение в смысле наших политических пристрастий. Мы не могли быть приверженцами Наполеона, поскольку он дважды пал с трона под проклятья наших матерей. Мы не могли быть и сторонниками Бурбонов, потому что Людовик XVIII умер с репутацией бессердечного человека, никогда не умевшего прощать, а Карл X был изгнан как король ленивый и глупый. Мы не очень хорошо были знакомы с историей Франции, но тем не менее знали, что глупые и ленивые короли встречались с самого ее начала.

Нам только что предложили нового, который должен был стать образцовым королем, поскольку создавался всем, что было самого богатого и самого умного во Франции. Мы еще не могли стать его фанатичными сторонниками, поскольку он пока не представил никаких доказательств своей исключительности.

Поэтому нам оставалось любить две вещи: свободу и искусство.

Мы бросились в эту новую религию, которая привлекала нас двумя неизвестными доселе словами.

Искусства почти не было, а свободы не было вовсе.

Мы чувствовали разумность родины, находившейся под угрозой: как и в 1792 г., происходила добровольная вербовка.

Никто из этих новых солдат искусства и свободы не был богат; некоторые занимали места с жалованьем в 1000–1500 франков.

Сотня луидоров была пределом мечтаний, на что и самые честолюбивые не смели надеяться. Мое самое высокое жалованье возросло и достигало, на момент моего ухода в отставку 8 августа 1830 г., 166 франков 66 сантимов в месяц.

Сколько вы зарабатываете, друг мой? Вы тоже навряд ли очень богаты.

Есть ли способ думать о гастрономии, имея 4 или 5 франков на день? Нет! Надо было думать о более неотложном, прежде чем

думать о еде, следовало подумать о том, чтобы выжить.

Так каждый из нас оказался в положении человека, заснувшего на неизвестной равнине.

На рассвете он просыпается, окруженный туманом, который постепенно рассеивается, давая каждому разглядеть дорогу, по которой ему предстоит идти.

Год спустя стали говорить:

Что делает Ламартин? — Пишет свои «Новые размышления».
Что делает Гюго? — Пишет «Марион Делорм».
Что делает Мери? — Пишет «Виллелиаду».
Что делает де Виньи? — Пишет «Маршала д'Анкра».
Что делает Барбье? — Пишет свои «Ямбы».
Что делает де Мюссе? — Пишет свои «Испанские и итальянские сказки».
Что делает Роже де Бовуар? — Пишет «Школьника из Клгони».
Что делает Жанен? — Пишет «Варнаву».
Что делает Дюма? — Он повторяет «Генриха III».
Так каждый из нас нашел дорогу, по которой должен был идти.

Однако у некоторых проявились склонности к гастрономии. Это не были трудящиеся, но люди духа: Верон, Нестор Рокплан, Вьей-Кастель, Ромьё, Руссо.

Только один оказался достаточно богат или зарабатывал достаточно денег (что сводится к тому же), чтобы хорошо питаться по-старому, то есть стать истинным гастрономом.

Другие заняли промежуточное положение и, не будучи достаточно богатыми для истинной гастрономии, стали гурманами или тонкими знатоками хорошей кухни. И, наконец, остальные, кто зарабатывал деньги от случая к случаю, в зависимости от того, удачным ли оказался водевиль или принята ли в газету серия статей, сделались жуирами.

Верон постоянно жил в Парижском кафе, давая большие обеды по мере того, как его состояние возрастало; но обеды он устраивал у себя дома.

Ромьё, де Вьей-Кастель, Роже де Бовуар питались на Бульварах, неважно, было ли это Английское кафе, Мезон д'Ор, У Вашетт, У Гриньона и т. д.; другие ели, где могли. Впрочем, эти другие были скорее потребителями напитков, чем еды, они шли больше по пути пьяниц, чем дорогой гурманов. Но все они, надо это признать, были замечательными умами, создавшими общество 1830–1850 гг.

Весь Париж знал людей, которых я только что назвал, и, поскольку они были известны всему Парижу, о них знал весь мир.

Привычка к обедам и ужинам, единственная, о которой я сожалею, настолько утратилась среди нас, что ни разу этих людей столь возвышенного, столь приятного и образованного ума не посетила мысль собраться за обедом; и я не думаю, чтобы они хоть раз оказались все вместе.

Умирая, Дезожье унес с собой в могилу ключ от последнего винного погреба.

Но я помню историю, доказывающую, что среди нас оставались достойные последователи Гримо и де Кюсси.

Однажды на полусветском-полуартистическом собрании виконт де Вьей-Кастель, брат графа Горация де Вьей-Кастеля, один из самых тонких знатоков хорошей кухни во Франции, рискнул сделать следующее предположение:

— Один человек может съесть обед стоимостью в 500 франков.

— Это невозможно! — воскликнули присутствующие.

— Разумеется, — продолжал виконт, — под словом съесть подразумевается и выпить.

— Черт возьми! — вскричали присутствующие.

— Итак, я говорю, что один человек — и говоря про одного человека, я не имею в виду извозчика, а подразумеваю тонкого гурмана, ученика Монтрона или Куршана — так вот, я утверждаю, что один такой гурман, ученик Монтрона или Куршана, может съесть обед стоимостью в 500 франков.

— Например, вы?
— Я или кто-нибудь другой.
— А вы сможете?
— Разумеется.
— Вот у меня 500 франков, — сказал один из присутствующих. — Надо все точно оговорить.
— Ничего нет проще: я обедаю в Парижском кафе, делаю заказ по своему усмотрению и съедаю обед за 500 франков.
— Ничего не оставляя на блюдах или в тарелках?
— Я буду оставлять кости!
— О, верно!
— И когда же состоится это пари?
— Завтра, если вам угодно.
— Значит, вы не будете завтракать? — осведомился один из присутствующих.

— Я позавтракаю как обычно.
— Хорошо. Завтра в 7 часов в Парижском кафе.

В тот же день виконт по своему обыкновению отправился обедать в фешенебельный ресторан. Затем, после обеда, чтобы не оказаться под влиянием голодных спазмов желудка, он счел

своим долгом набросать завтрашний заказ.

Он вызвал метрдотеля. Дело было в разгар зимы. Виконт заказал много фруктов и ранних овощей. Охота была закрыта, но он пожелал дичи.

Метрдотель попросил неделю срока.

Обед был отложен на неделю. Справа и слева от стола виконта должны были обедать судьи. Для обеда у виконта было 2 часа: от 7 до 9 часов. По своему выбору он мог разговаривать или не разговаривать во время еды.

В назначенный срок виконт вошел в зал, поклонился судьям и занял место за столом.

Его заказ держался в секрете от противников. Они должны были получить удовольствие от сюрприза. Виконт сел. Ему принесли 12 дюжин остендских устриц и полбутылки иоганнисбергского вина.

Аппетит у виконта был отменным: он заказал еще 12 дюжин остендских устриц и еще полбутылки того же вина.

Затем пришел черед супа из ласточкиных гнезд, который виконт вылил в плошку и выпил, как бульон.

— Право же, господа, сегодня я чувствую себя в форме и хочу позволить себе некую фантазию.

— Делайте что хотите, черт побери, вы в своем праве.

— Я обожаю бифштекс с яблоками.

— Господа, пожалуйста, без советов, — раздался чей-то голос.

— Официант! — позвал виконт. — Один бифштекс с яблоками.

Удивленный официант уставился на виконта.

— Вы что, не понимаете? — спросил тот.

— Конечно, понимаю, но, кажется, господин виконт уже сделал свой заказ?

— Верно, но я хочу дополнительное блюдо и заплачу за него отдельно.

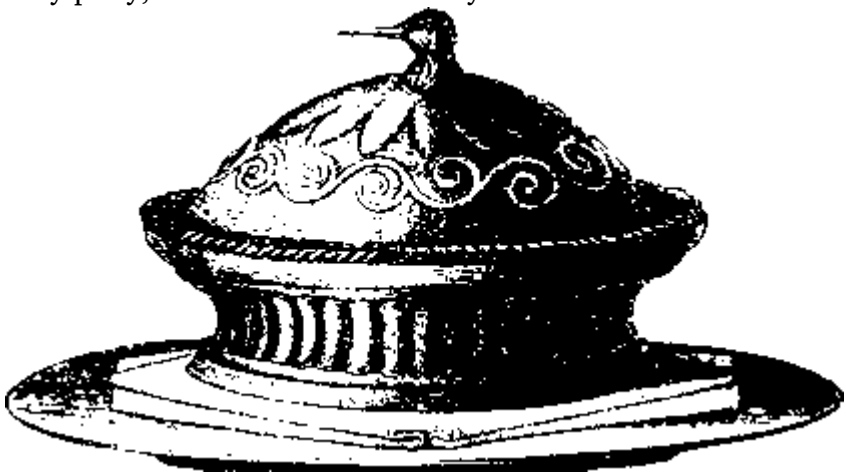
Судьи переглянулись.

Принесли бифштекс с яблоками, который виконт проглотил до последней крошки.

— Итак, теперь рыбу!

Принесли рыбу.

— Господа, — сказал виконт, — это рыба из Женевского озера. Она водится только там, но ее тем не менее можно достать. Мне ее привезли сегодня утром, когда я завтракал. Она была еще жива, ее везли из Женевы в Париж в озерной воде. Рекомендую вам эту рыбу, она необыкновенно вкусна.



Через 5 минут на тарелке оставался только рыбий хребет.

— Официант, фазана! — попросил виконт.

Принесли фазана с трюфелями.

— Вторую бутылку бордо, того же разлива.

Подали вторую бутылку.

Фазан был проглочен за 10 минут.

— Месье, — произнес официант, — я думаю, вы ошиблись, попросив принести фазана с трюфелями перед сальми из овсянок.

— Вот незадача, и верно! К счастью, не было сказано, в каком порядке будут съедены овсянки, иначе я бы проиграл. Сальми из овсянок, официант!

Подали сальми из овсянок.

Там было десять овсянок, виконт проглотил их десятью глотками.

— Господа, — объявил виконт, — мой заказ очень прост.

Теперь пойдут спаржа, зеленый горошек, ананас и земляника. Что касается вин, то я заказал полбутылки констанцского вина, пол бутылки хереса из Индии, затем, разумеется, будут кофе и ликеры.

Каждое блюдо появилось в свою очередь: овощи и фрукты были добросовестно съедены, а вина и ликеры выпиты до последней капли.

На обед виконту понадобился один час 14 минут.

— Господа, — спросил он, — все ли было сделано правильно?

Судьи признали это.

— Официант, мой заказ!

В то время еще не говорили счет.

Виконт взглянул на общую сумму и передал заказ судьям. Вот этот заказ:

Остендские устрицы, 24 дюжины 30 фр.
Суп из ласточкиных гнезд 150 фр.
Бифштекс с яблоками 2 фр.
Рыба из Женевского озера 40 фр.
Фазан с трюфелями 40 фр.
Сальми из овсянок 50 фр.
Спаржа 15 фр.
Зеленый горошек 12 фр.
Ананас 24 фр.
Клубника 20 фр.
ВИНА
Иоганнисберг, 1 бутылка 24 фр.
Бордо, лучшего разлива, 2 бутылки 50 фр.
Констанца, полбутылки 40 фр.
Херес из Индии, полбутылки 50 фр.
Кофе, ликеры 1 фр. 50 с.
Итого: 548 фр. 50 с.

Судьи проверили счет, он оказался правильным.

Заказ отнесли противнику виконта, обедавшему в отдельном

кабинете в глубине зала. Спустя 5 минут он вышел, поклонился виконту, вытащил из кармана 6 тысячефранковых купюр и протянул их виконту. Это был его выигрыш.

— О, месье, — воскликнул виконт, — это не к спеху! Впрочем, быть может, вы пожелаете взять реванш.
— А вы бы дали мне такую возможность?
— Несомненно.
— Когда же?
— Сию минуту.

Помните ли вы нашего бедного Роже — не скажу, что самого остроумного из всех нас (там, где бывали вы, дорогой друг, там, где бывал Мери, не существовало никого, более остроумного, нежели великие умы, которые я только что называл), но одного из наиболее остроумных и наверняка самого шумного среди нас. Глядя на него, я сделал наблюдение, которое передаю теперь любителям: с начала до конца обеда он обычно пил лишь охлажденное шампанское. Поэтому в начале трапезы, когда остальные были поглощены лишь тем, чтобы удовлетворить свой аппетит, он развлекал их бесконечными байками и анекдотами. По мере того как обед продвигался и другие гости начинали веселиться, он делался серьезным, молчаливым, иногда мрачным. Я видел, как он засыпал.

Было ли это из-за шампанского, которое в первые моменты своего действия возбуждает, а в последующие приводит в уныние? Это было бы дурной шуткой со стороны содержащегося в шампанском кислого углекислого газа.

Почему же, в противоположность этому, остроумие Мери, который пил только бордо, да и то в довольно малом количестве, возрастало по ходу трапезы и делалось все более тонким по мере того, как он пил?

Я думаю, вы знали этих двух жуиров — почти братьев Ромьо и Руссо, начинавших подобно Дамону и Пифию, а закончивших, как Этеокл и Полиник.

Еще одна вина политики: друзей разлучила должность суперфекта.

На протяжении десятилетия в Париже часто говорили о двух приятелях — Руссо и Ромьо, поочередно превосходивших один другого в подвигах: каждое утро рассказывали новую историю, в основе которой было их гастрономическое воображение.

Однажды вечером Ромьо вошел в бакалейную лавку, попросил один ливр свечей, велел разрезать их на кусочки по 10 см длиной и заострить концы. Поставил свечи на прилавок, потребовал спички и зажег все свечи.

Бакалейщик смотрел на него с любопытством и удивлением.

Затем Ромьо взял свою шляпу, которую перед этим положил на прилавок.

— В чем дело, месье? — спросил лавочник.
— А что?
— Вы уже уходите?
— Конечно, ухожу.
— Не заплатив?
— А в чем бы состояла шутка, если бы я заплатил?

Бакалейщик хотел его догнать, но для этого требовалось выйти из-за прилавка, а Ромьо быстро бегал.

В другой раз спрашивали:

— Вы знаете, что проделал Руссо сегодня ночью?

— Нет, а что именно?

— Приходит он в магазин «Два окурка» («Дё Маго») и спрашивает хозяина.

— Хозяин спит.

— Это не имеет значения!

Дело настолько важное, что Руссо потребовал, чтобы его провели в спальню хозяина, сказав, что дело чрезвычайной важности и что он должен сказать ему пару слов без свидетелей. Приказчики посоветовались между собой, и один из них взял на себя смелость войти в спальню. Через минуту Руссо позволили войти.

Руссо зашел и увидел торговца в одежде, соответствующей моменту: глаза у него слипались, а на голове — ночной колпак.

— Месье, — сказал Руссо торговцу, взирающему на него с крайним изумлением, — я должен сообщить вашему компаньону крайне важное известие.

— Но, мой господин, — ответил хозяин, — у меня нет компаньона.

— Тогда, месье, — воскликнул Руссо, — нечего называть свой магазин «Два окурка» и морочить публике голову!

Однажды вечером патруль подобрал мертвецки пьяного Руссо

возле каменной тумбы, где он лежал, прислонившись головой к стене. Рядом горел фонарь.

Руссо обедал вместе с Ромьо, оба вышли из кабаре, хорошо нагрузившись. Ночной воздух подействовал на Руссо сильнее, чем на Ромьо, и Руссо споткнулся три или четыре раза.

Ромьо понял, что ему придется провожать Руссо до дому, поскольку из них двоих Ромьо был менее пьян. Однако он решил избавить себя от этой тяжкой обязанности.

Купив в лавке фонарь, за который он на этот раз уплатил, Ромьо уложил своего приятеля около тумбы, поставил на тумбу фонарь и удалился со словами: «Теперь спи, сын Эпикура, никто тебя не задавит».

В таком положении патруль и обнаружил Руссо, в руке у которого было 4 или 5 су. Это добрые души, принявшие его за несчастного бедняка, подали ему милостыню.

Тем временем примерно на середине между пятнадцатой или шестнадцатой сменой правительств, которые я пережил за свою жизнь, одно из правительств, очевидно питавшее слабость к прожигателям жизни, отдало в руки Ромьо некую супрефектуру.

Обещание было ему дано, но он никому о нем не говорил, не надеясь, что какое-нибудь правительство осмелится сделать из него представителя закона.

И вот, в одно прекрасное утро Руссо прочел в газете, что Ромьо стал супрефектом. Сам Руссо уже долгое время хотел упорядочить свою жизнь и искал себе место. Он подпрыгнул от радости, кинулся к Ромьо и нашел его в постели с газетой в руках.

— Ну, — воскликнул Руссо, — так ты теперь супрефект?
— И не говори, дорогой друг! — отвечал Ромьо.
— Похоже, что так и есть, раз я читаю об этом в газете.
— Ах, тем лучше!
— Что лучше?

— Но мы же станем самыми счастливыми людьми на свете: я последую за тобой, сделаюсь твоим секретарем и на наши жалованья в маленьком провинциальном городке мы заживем, как короли.

— Как! — вскричал Ромьо растроганно.
— Ты принесешь ради меня такую жертву?
— Ну, разумеется!
— И ты последуешь за мной в эту ссылку?
— Буду счастлив!

— Ну что ж, приходи ко мне завтра утром, я все выясню, и тогда все решим.

И со слезами на глазах, будто бы тронутый преданностью Руссо, Ромьо протянул к нему руки. Руссо бросился к другу, и они обнялись.

На следующее утро Руссо явился с самого утра.

— Ну так что? — спросил он.

— Да вот, понимаешь ли, мой дорогой Руссо!.. — отвечал жалобным голосом Ромьо.

— В чем дело?

— Мне сообщили ужасную вещь, которая помешает нам осуществить все наши благие намерения.

— А что такое?

— Да мне сказали, что ты пьешь.

Руссо посмотрел на него с изумлением, вскрикнул и удалился почти в ужасе.

Перед его глазами во всей своей жуткой глубине только что открылась одна из пропастей человеческого сердца — пропасть лицемерия…

Увы, общество любителей хорошей кухни и хороших вин, которое пришло на смену обществу, появившемуся в период Реставрации, закончило свои дни.

Сегодня от всего этого мира, мой дорогой Жанен, остались лишь мы с вами, никогда не бывшие истинными любителями и знатоками хорошего вина и хорошей кухни. Остальные уже умерли: и Роже де Бовуар, и Мери, и Вьей-Кастель, и Ромьо, и Руссо, и де Мюссе, и де Виньи.

Праздничная скатерть 1830 г. в 1869 г. превратилась в

погребальный саван.

Есть станут всегда, но уже не будет тех обедов и особенно — ужинов…

Примерно в 1844 г. или 1845 г. меня охватили угрызения совести: нельзя же просто так, не пытаясь сохранить их в памяти, дать исчезнуть столь великолепным ужинам, на которых царили остроумие и непринужденность.

Моими друзьями были почти все творческие люди эпохи: талантливые художники, модные музыканты, любимые публикой певцы. Я заказал стол на 15 персон и предложил 15 друзьям собираться по средам от 11 часов до полуночи у меня дома, прося их предупреждать меня за 3–4 дня, если кто-нибудь не мог прийти, чтобы место не пустовало.

Почему я выбрал ужин, а не обед? Почему я назвал полночь вместо 7 часов вечера?

Прежде всего потому, что большинство моих гостей, принадлежащих к миру театра, по вечерам бывали заняты. И еще и потому, что я заметил: ужин одинаково удален от дел как сегодняшнего, так и завтрашнего дня, поэтому он оставляет уму всю его независимость. И, наконец, потому, что лишь очень немногие вещи, которые могут делаться в полночь, нельзя сделать в 2 часа ночи.

Как правило, на этих ужинах подавали паштет из дичи, жаркое, рыбу и салат.

Заметьте, что я должен был бы поставить рыбу перед жарким.

В это время я еще охотился, и на паштет шли 4–5 перепелок, заяц и пара кроликов. Жюлиан готовил этот паштет с непревзойденным искусством.

Для рыбы, зажаренной в масле, я придумал соус, пользовавшийся большим успехом.

Дюваль поставлял мне ростбифы, которые были настоящими четвертями туши.

И, наконец, я готовил салат, который настолько нравился моим гостям, что когда Ронкони не мог прийти, он присылал за своей долей салата, который ему приносили в случае дождя под громадным зонтиком, чтобы ни одна капля воды не попала в этот салат.

«Как, — скажете вы мне, мой дорогой Жанен, — вы, столь слабый на практике и такой сильный в теории, как могли вы сделать салат одним из главных блюд вашего ужина?»

Дело в том, что мой салат был совсем не таким, как все салаты.

К сожалению, в книге, которую я только что представил публике, нельзя сохранить все детали, и я себя упрекаю в том, что

несколько пренебрег статьей о салатах и не отвел в ней упомянутому салату то место, которого он заслуживает.

Вернемся к этому салату и поговорим для начала о салате вообще, а затем атакуем различные виды салатов в частности. Поймите меня правильно: я пользуюсь общепринятым словом, желая сказать «рассмотрим», а не «совершим враждебные действия».

Господь хранит меня от враждебных действий по отношению к любому салату. В кулинарии, как и в литературе, я эклектик, в религии же я пантеист.

Однако, подобно Сен-Фуа, который считал, что баварка — это пропавший ужин, я считаю, что салат не является для человека естественной пищей, несмотря на человеческую всеядность. Только жвачные животные рождены для того, чтобы пережевывать сырую траву. Но ведь салат, сведенный к своей простейшей форме, и представляет собой сырую траву. Доказательство этому в том, что наш желудок совершенно не переваривает салат, поскольку желудок выделяет лишь кислоты, а сырая трава растворяется только в щелочах, как почти все продукты питания, проходящие через желудок, не нуждаясь в желудочных соках, а вернее — без того, чтобы эти соки ими занимались. Миновав желудок, эти продукты оказываются под действием поджелудочной железы и печени.

Овидий утверждает, что человек получил от Бога возвышенное лицо, *os sublime*, и создан не для того, чтобы жевать траву, а для того, чтобы смотреть на небо, — по словам того же Овидия.

Правда, если бы человек проводил свою жизнь, все время

глядя в небо, он бы удовлетворял свой голод еще в меньшей степени, чем если бы жевал траву.

Есть пословица, в которой о дураке говорится: «Он настолько глуп, что готов жевать сено» («глуп, как теленок, как осел»). Следует, впрочем, признать, что желудок устроен одинаково и у дураков, и у умных людей.

Что до мозгов, то они у них очень разные, а это доказывает нам, что мозги созданы не для пищеварения.

Вот, кстати, каковы последние открытия науки, касающиеся мозгов.

У гориллы мозг весит 450–600 г, у идиота — 1100 г, а у новозеландского дикаря, то есть человека, наиболее близкого к обезьяне, его вес составляет 1200 г.

Европеец, которого студент из Гейдельберга окрестил *филистером*, а парижский беспризорник относит к *буржуям*, занимающий на шкале интеллектов следующую за новозеландским дикарем ступень, имеет мозг весом в 1300 г.

Мозг Бюффона весил 1800 г, Наполеона и Кювье — по 2000 г.

Вес головного мозга академика колеблется от 1300 до 1800 г, иными словами — между филистером и Бюффоном. Можно было бы подумать, что это зависит от того, с какой буквы начинается

его имя или фамилия.

Дело обстоит совсем не так: у господ Вильмена и Вьенне обе фамилии начинаются с В, но у одного из этих господ (не скажу, у кого именно) мозг наверняка на 200 или 300 г тяжелее, чем у другого. Но у них обоих имеется всего 35–36 футов тонкого кишечника. Ясно, что ни тот ни другой не приспособлены к тому, чтобы питаться сырой травой.

Есть траву — предназначенье коров и быков, конкурирующих за звание «жирной говядины». Поэтому у них есть четыре желудка и 135–140 футов тонких кишок. Вдобавок, чтобы довести их вес до 1300 кг, приходится ежедневно давать им пить до 80 л воды — не то, чтобы они росли и жирели от воды, но, разбавляя пищу, вода предоставляет органам пищеварения возможность извлекать из нее питательные компоненты и поглощать их.

Лев и тигр, которые питаются не сырой травой, а мясом животных, имеют тонкий кишечник длиной всего в 15 футов и никогда не жиреют, потому что в сутки не выпивают и одного литра воды.

Возможно, я ошибаюсь на несколько сантиметров относительно длины кишечника в семействе кошачьих. Однако, должен вам признаться, мне никогда не приходило в голову отправиться измерять длину тонких кишок у тигра или льва.

Я говорю об этом на основании слухов.

Цель всего этого рассуждения — доказать, что человек не рожден для того, чтобы есть салат, и лишь издержки цивилизации привели нас к этому.

В поддержку моей точки зрения свидетельствует тот факт, что во многих домах из салата делают приложение к жаркому.

Попробуйте съесть салат с хорошо замаринованным бедрышком белки, с достаточно выдержанным фазаном или с бекасами, выложенными на гренки!

Это будет чистой воды кулинарная ересь. Одно блюдо портит другое.

Любую дичь отменного вкуса следует есть безо всего, только с соусом, который логически получается из сока этой дичи.

Но еще большей ересью (скажем крепкое слово: *кулинарным богохульством*) будет поручить приготовление салата слуге. Заметьте, эта привычка проникла в лучшие — нет, я ошибаюсь, в самые великие кухни.

Но ведь для этого сложного дела требуется врач или, по крайней мере, химик!

Какое грустное зрелище нередко представляют собой эти салаты! Вспомните: вы ведь ели на торжественных обедах в городе салаты, в которые чудак в вязаных перчатках положил вам две щепотки соли, щепотку перца, ложечку уксуса и две ложечки растительного масла? Самые утонченные добавляют туда еще и ложечку горчицы.

И в какой же момент вам подают это ничтожное блюдо?

Именно в тот, когда на три четверти утолив свой голод, вы нуждаетесь в аперитиве, чтобы вернуть утраченный аппетит.

Так что заправлять это непокорное блюдо полагается хозяину или хозяйке дома, если они достойны этого священнодействия.

И это действие должно выполняться за час до того, как надо будет взяться за салатницу и есть салат.

В течение этого часа салат полагается перемешивать три или четыре раза.

Но прежде чем обратиться к салату и надолго остаться в пределах этой темы, мы должны предать анафеме манеру подавать за столом «по-русски». Этот способ состоит в том, что вам показывают блюдо, которое вы сейчас будете есть (под блюдом я понимаю его содержимое), а затем вдали от стола его разрезает слуга. Он же и кладет вам на тарелку не тот кусок, который вы были бы рады съесть, а тот, который ему понравится.

Я знаю, что на обеде ценой в 400 франков такой способ позволяет сэкономить 100 франков. Но обеды не устраивают, стараясь сэкономить.

Считается, что если бы на торжественном обеде каждому была предоставлена возможность самому взять цыпленка, то первые из гостей, начавшие класть его в свои тарелки, захватили бы крылья. Но здесь есть ошибка. У жареного цыпленка, особенно на мой взгляд, существуют и другие части, более вкусные, чем крылышки. Правда и то, что они были бы предназначены для знатоков.

Итак, покончим с салатом.

Вот определение, которое дает салату, а вернее, салатам, «Словарь французской кухни» — лучшая из известных мне книг на эту важную тему:

САЛАТЫ

«Салаты состоят из огородных зеленых растений, к которым добавляют некоторые ароматические травы и заправляют солью, белым перцем, растительным маслом, уксусом и иногда — горчицей и соей».

«Французский кулинарный словарь» продолжает:

«Салаты различаются в зависимости от сезона. В конце осени начинают есть цикорный салат. С этим видом салата обычно не смешивают никакую другую салатную зелень, а довольствуются тем, что на дно салатницы кладут небольшой кусочек черствого хлеба, натертого чесноком — этого достаточно для заправки такого салата».

Как видите, я специально подчеркнул эти два слова: салатная зелень. В самом деле, менее точный и менее научный учебник написал бы просто зелень, потому что его автор мог и не знать, что травы делятся на три категории, как мы уже сказали в главе,

посвященной этой теме:

ОВОЩНАЯ ЗЕЛЕНЬ ТРАВЫ-ПРИПРАВЫ (ПРЯНЫЕ ТРАВЫ)

ТРАВЫ ДЛЯ САЛАТА ИЛИ САЛАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ

К овощной зелени относятся шесть растений: щавель, салат-латук, листовая свекла мангольд, лебеда, шпинат, портулак.

Из них готовят супы, постные фарши и лечебные настои. По нашему мнению, их следует употреблять особенно для настоев.

Пряных растений десять, не считая лавра, который, будучи деревом, не может быть отнесен к травам: петрушка, эстрагон, кервель, лук-резанец, лук-татарка, чабер, фенхель, тимьян, базилик и пижма

Трав для салата двенадцать: кресс-салат, жеруха, кервель, эстрагон, кровохлебка, камнеломка, воронья лапка, базилик маленький, портулак, кордиола, молодая мята и лук-резанец. Как видно, четыре из этих растений одновременно относятся и к огородной зелени, и к пряным травам, и к салатной зелени, то есть, подобно нашим государственным деятелям, они совмещают различные функции — не для того, чтобы есть, а чтобы быть съеденными.

Мы видели, что «Кулинарный словарь» рекомендует класть кусочек черствого хлеба, натертого чесноком, на дно салатницы, в которой готовится цикорный салат.

Этот кусочек называют «каплуном». Откуда взялось такое название? Самые углубленные этимологические исследования не дали мне ответа на этот вопрос, так что мне пришлось самостоятельно найти ответ на этот вопрос.

Вот что из этого получилось.

Слово «каплун», относящееся к птице, происходит из области Ко в Нормандии или из провинции Мен, а «каплун» в смысле «кусочек хлеба, натертый чесноком», — родом из Гаскони.

Поскольку гасконец был обычно беден и тщеславен, кому-то из них, может д'Артаньяну, пришло в голову назвать каплуном корку хлеба, натертую чесноком. Так он приобрел право всем, кто задавал ему вопрос: «Хорошо ли вы пообедали?» — отвечать, гордо выпячивая грудь: «Великолепно, на обед были каплун и салат».

А это, если понимать буквально, для гасконца неплохой обед.

Что до меня, то я очень люблю провансальскую кухню, которой посвятил специальное исследование, особенно касающееся блюд домашнего изготовления. И, несмотря на существовавший в Риме запрет входить в храм Сибела, поев чеснока, несмотря на ненависть, питаемую к чесноку нашим органом обоняния, несмотря на указ короля Альфонса Кастильского, запрещающий есть чеснок рыцарям основанного им в 1368 г. ордена, мы с медицинской точки зрения разделяем мнение Распая, а с кулинарной — поддерживаем Дюрана, которые единогласно рекомендуют использование чеснока в качестве вкусного и здорового продукта.

Всем вам известны салаты, начиная с белого цикория и кончая латуком-роменом, не правда ли? Но только в достаточно экстраординарном случае, если вы любите вид цикория, называемый «борода капуцина», я дал бы вам совет, который поначалу может показаться вам немного странным, а впоследствии — просто замечательным. Я рекомендую вам смешивать с этим цикорным салатом несколько цветков фиалки и 2–3 щепотки того флорентийского ириса, который кладут в мешочки для ароматизации белья.

Вернемся к салату, который подавали у меня в доме, который Ронкони старался обязательно съесть и за своей долей которого он всегда посылал. Это был салат-фантазия, сложного состава, включающий пять основных компонентов: кружочки свеклы, ломтики сельдерея, тонко нарезанные трюфели, репчатый колокольчик рапунцель и сваренный в воде картофель.

Существует широко распространенное ошибочное мнение, будто соль и перец растворяются в уксусе и нужно начинать заправку салата, влив в него одну-две ложки уксуса с солью и перцем.

Господину Шапталю первому во Франции — мы говорим, первому во Франции потому, что он привез это новшество из Северной Европы, — пришла мысль насыщать салат растительным маслом, солью и перцем до того, как вливать в него уксус. У этого метода, который мы принимаем и рекомендуем для любых салатов, есть двойное преимущество: с одной стороны, соль и перец распределяются более равномерно, а с другой стороны, избыток уксуса собирается на дне салатницы, куда он попадает под действием собственного веса.

Господин Шапталь, который был уже вознагражден баронским титулом за услуги, которые он ранее оказал Франции, находясь на своем посту среди городских властей, за эту услугу, оказанную им французской кухне, вознагражден фразой, вошедшей в обиход у кулинаров: «салат, заправленный по Шапталю».

Поскольку я тоже претендую на столь ценное вознаграждение, расскажу вам, как я заправляю мой салат.

Сначала я ставлю на салатницу блюдо, переворачиваю его, рядом ставлю полное блюдо, а перед собой — пустое.

В салатницу я кладу по два яичных желтка на человека, то есть шесть желтков на двенадцать гостей, и растираю их в растительном масле до получения тестообразной массы. К этой массе я добавляю: кервель, размятого тунца, растертые в ступке анчоусы, майольскую горчицу, большую ложку сои, мелко нарезанные корнишоны и порубленный вареный яичный белок. Развожу все самым лучшим уксусом, какой только могу найти.

Наконец, я кладу в салатницу салат и велю моему слуге его перемешать. После перемешивания сверху бросаю в салат щепотку паприки — красного венгерского перца. И получается салат, который так восхищал бедного Ронкони.

Упомянутые ужины продолжались примерно год. Именно в этот период в «Сьекле» вышли «Мушкетеры».

Все помнят, какой успех был у этого романа. Едва я его закончил, как директор театра «Амбигю» попросил меня сделать из него пьесу. Поскольку роман содержит две совершенно раздельные части, мы попросили его выбрать ту, которая ему больше подходит.

Он выбрал вторую.

Успех пьесы был не меньшим, чем успех романа.

На первом представлении присутствовал господин герцог де Монпансье. Он пригласил меня в свою ложу. Авансцена находилась слева от зрителей. Пьеса была поставлена очень старательно, но спектакль был далек от совершенства, которого достиг Исторический театр со времени своего основания.

Герцог попенял мне за то, что я отдал в столь маленький театр пьесу, для которой, по его словам, Опера едва ли была достаточно велика. И он спросил меня, почему я выбрал театр Амбигю.

Я ответил ему, что не мы выбираем театральные залы, где представляют наши пьесы, а директора театров заказывают нам пьесы, и мы отдаем их туда, где у нас о них попросили.

— Но, — добавил я, — если, к примеру, Ваша Светлость хочет предоставить мне привилегию, я велю построить зал и покажу Вашей Светлости, каким образом произведение для театра должно быть представлено.

— Ну что ж, — ответил герцог. — Пусть эти намерения не уйдут в песок. Я сделаю все возможное, чтобы удовлетворить ваше желание.

Я покачал головой.

— Но в чем же дело? — спросил герцог.

— О, я не говорю, что Ваша Светлость не сделает все, что сможет; но король не позволит предоставить мне подобную привилегию.

— Почему бы это?

— Хотя бы потому, что он считает меня демагогом и в литературе, и в политике.

— Это касается не короля, а господина Дюшателя: на первом же придворном балу я дважды приглашу танцевать мадам Дюшатель и все с ней устрою.

И поскольку звонок зазвонил к началу действия, я сказал герцогу:

— Монсеньор, я поручаю моему другу Паскье напомнить обо мне Вашей Светлости.

Я откланялся и вышел из его ложи, но еще на секунду открыл дверь, чтобы крикнуть герцогу:

— Не забудьте!

— Да! да! да! — воскликнул он. — Я не забуду, будьте спокойны.

В тот момент, когда занавес опустился и должны были назвать автора, Паскье вошел в мою ложу и сообщил:

— Ваше дело идет замечательно: принц загорелся вашей идеей, а когда он чего-нибудь хочет, он этого хочет по-настоящему.

Через две или три недели я получил письмо от господина Дюшателя, который приглашал меня зайти в министерство.

Мы проговорили более получаса о моем проекте и о том, как я его себе представлял. Я увидел, что господин Дюшатель не понимал меня вовсе, и смог заметить, что если бы у герцога де Монпансье что-то получится, ему придется сражаться против не

одной злой воли.

Я не мог и не хотел быть директором.

«Мушкетеры» были представлены в театре Амбигю по вине г-на Гостейна. Он показался мне достаточно понимающим в театральных делах человеком, и обратил на него взгляд, чтобы сделать его нашим директором.

Однажды я узнал из записочки герцога де Монпансье, что указ о привилегии был подписан. Я помчался благодарить господина Дюшателя, а он насмешливо спросил, где мы собираемся построить наш театр.

Я ответил ему — и это было правдой, — что купил под гарантию отель Фулон за 600 тысяч франков и отдал 40 тысяч франков задатка.

Он спросил у меня, где мы найдем деньги на строительство.

Я ответил, что мы их уже нашли, и назвал ему банкира, у которого в банке лежали наши 1 400 000 франков.

— Тогда, — произнес Дюшатель, — пора начинать работы! Когда?

— Завтра же, месье.

— И мы будем иметь удовольствие увидеть вашу первую пьесу?

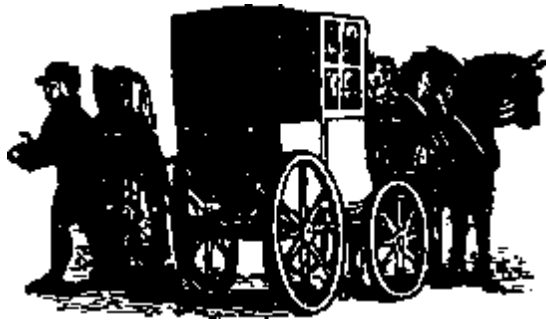
— По всей вероятности, через год, считая от сегодняшнего дня.

— И как будет называться эта пьеса?

— «Королева Марго».

Любопытно, что все произошло именно так, как я сказал, и через год, снесенный и перестроенный под театр отель Фулон точно в назначенный день и час открыл свои двери перед публикой.

Все знают, что я сдержал слово, что своими успехами Исторический театр соперничал с самыми удачливыми театрами той эпохи и что постановки моих пьес заставили позабыть все остальные, иногда с успехом соперничая даже с Оперой. Однако в воздухе витали неприятные предчувствия. Эти скандальные события, эти неслыханные убийства и кровавые катастрофы, предшествующие падению престолов, которые Виргилий называл божественными предзнаменованиями, пугали сторонников младшей ветви Бурбонов, а та, похоже, не принимала всерьез эти вещие предначертания. Однажды все рухнуло, и молодая династия исчезла за три дня, подобно тому, как исчезла старая династия.



Если бы история соблаговолила упомянуть об этом, я рассказал бы, что наш театр имел некоторое отношение к этой великой катастрофе. В результате волнений все дела были временно приостановлены, а театры закрыты. Благодаря моим успехам в книжных магазинах и в театре я приобрел себе немало врагов. В результате какого-то судебного процесса, оставшегося непонятным для адвокатов и для самих судей, я был приговорен к уплате 400 000 франков долга Исторического театра.

ЭТИ 400 000 ФРАНКОВ БЫЛИ ВЫПЛАЧЕНЫ В ТЕЧЕНИЕ 15 ЛЕТ.

В моем договоре с г-ном Мишелем Леви я оставил за собой право создать и продать, кому захочу, кулинарную книгу. Совершенно разбитый каторжной работой, результатом которой на протяжении пятнадцати лет были не менее трех книг в месяц, с тяжелой головой и иссякающим воображением, полностью разоренный, но без долгов, я решил поискать кратковременного отдыха для создания этой книги, которую рассматривал как развлечение.

Увы, мой друг! Когда хочешь поступать не так, как другие, часто поступая не лучше их, тогда ничто не становится развлечением, а все остается работой.

На протяжении полутора лет, страдая от физических недомоганий, от коих помогает одна лишь сила духа, я принужден просить кратковременного отдыха, у дыхания морского ветра силы, которых мне так недостает.

Вот где я последовательно побывал: полтора года назад в Фекане; год назад в Гавре; полгода назад в Мезон-Лаффите; наконец, сейчас я возвращаюсь из Роскоффа, где рассчитывал закончить свой труд, который собирался создать на основе простых воспоминаний, но смог написать лишь ценой утомительных исследований и работы.

Почему я выбрал Роскофф, эту дальше всего выдающуюся в море точку Финистера?

Потому, что надеялся найти там одновременно уединенную, недорогую и спокойную жизнь.

Впрочем, я не направлялся специально в Роскофф, а ехал куда глаза глядят: мне говорили, что на этой оконечности Бретани я найду очаровательные убежища и уютные гнездышки, окруженные зеленью, вплоть до самого берега моря.

Сначала я остановился в Сен-Бриё, но поскольку этот городок мне не подошел, я взял экипаж и отправился на поиски какой-нибудь из обещанных мне бухточек, которых я еще так ни разу и не видел.

К концу дня, проехав зигзагами 7 или 8 лье, мы прибыли в небольшую деревушку Биник. Одновременно с нашим приездом там начался прилив. Нас привлекло такое совпадение, показавшееся нам признаком учтивости, и мы стали спрашивать, нельзя ли снять какой-нибудь домик с видом на море.

Крестьяне посовещались и с общего согласия указали нам дом Николя Люка, расположенный в самом высоком месте деревни. Дом стоял далеко от моря, что поначалу мне не очень понравилось, но панорама была великолепная, и это решило все.

Карабкаясь по склону, чтобы добраться до дома, мы встретили его хозяина и разговорились с ним. В доме было все, что нужно: четыре спальни, гостиная, столовая и кухня.

Мы продолжили подъем, и, когда до цели оставалось не более сотни шагов, мне пришло в голову сказать хозяину:

— Если предположить, что дом нам подойдет, мы сможем сразу же остаться у вас и послать за нашим багажом!

— Ах, — произнес Николя Люк, — я позабыл вам сказать, что дом сдается только с будущего года, со Дня святого Михаила.

Я посмотрел на Николя Люка, пытаясь разглядеть, нет ли у него какой-нибудь задней мысли, но должен признать, что этот добрый человек выглядел вполне наивным, так что нам ничего не оставалось, как засмеяться. Но смех бывает разного цвета…

Мы повернули наш экипаж и, не добавив ни единого слова, на большой скорости вернулись в Сен-Бриё, а затем сели в вагон с криком: «В Морле!»

Через 4 часа мы прибыли туда. Стояла глубокая ночь.

— Куда прикажете отвезти господина и его компанию? — спросил кучер.

— В самую лучшую гостиницу города.

И нас отвезли к Бросье, в отель «Прованс».

Я не упустил возможности заметить хозяину, что мне кажется странной идея назвать отелем «Прованс» гостиницу на краю полуострова Бретань.

«Это верно, месье. Но мы ведь тут ведем наши дела».

Господин Бросье ведет свои дела в отеле «Прованс». Таков был ответ на все вопросы подобного рода.

Мы навели справки и узнали, что вокруг Морле есть множество деревень, отвечающих моим желаниям.

Среди них мне назвали Роскофф и одновременно сказали, что я найду там своего старинного друга по имени Эдуард Корбьер.

Это имя всколыхнуло во мне самые ранние воспоминания юности: 40 лет назад я нашел его редактором первой газеты в Гавре и сохранил о нем самые лучшие воспоминания.

Желание увидеть этого старинного приятеля убедило меня встретиться с ним. Я навел справки: он продал свою газету и купил пароход в Гавре. Он разбогател, летние месяцы он проводил в Роскоффе, а шесть зимних — в Морле. И, наконец, он оставался приятным собеседником и умным человеком.

Я написал ему письмо с просьбой найти мне маленький домик на берегу моря, выразив в этом послании всю мою радость по поводу возможности возобновить с ним знакомство, и стал терпеливо ждать ответа.

Я мог ждать терпеливо потому, что мой сосед по комнате, открыв оба окна, чтобы впустить в комнату солнце, дал мне возможность увидеть в одно из окон виадук между Морле и Брестом, а в другое — очаровательное скопище домиков с

балконами, деревья, растущие в расщелинах стен, стебли дикой редьки, качающиеся над прудом, в который приходили купаться лошади… Невозможно было бы увидеть в два окна одной и той же комнаты два еще более разительно отличающихся друг от друга пейзажа.

Я вышел на улицу. О моем приезде уже знали, и эта новость произвела впечатление в городе.

Вопреки всем привычкам хозяев гостиниц в Бретани или Нормандии, г-н Бросье принялся искать для нас сидр и пиво. Нашлось и то и другое: сидр был отвратительный, пиво неплохое. Я до сих пор спрашиваю себя, как это во всех портах Бретани не могут через Бордо получать приличное вино. Совершенно неслыханно, что от Сен-Моло до Пембефа любая распечатанная бутылка вина годится лишь на то, чтобы выбросить ее в море.

Наконец я получил ответ от господина Корбьера. Он нашел нам жилье в 25 шагах от порта.

На следующий же день мы наняли экипаж и пустились в путь. Дорога от Морле до Роскоффа идет словно по застывшим волнам: подъемы непрерывно чередуются со спусками; эти подъемы и спуски довольно круты, так что на подъемах приходится идти пешком, а на спусках — надевать сабо. Пейзаж красив, если не особенно придираться: утесники, мастичные деревья, вереск и временами огромные растрепанные вязы, которые терзает ветер и стволы которых перекручены в безнадежных попытках подняться.

Наконец становятся видны три колокольни Сен-Поля, и почти одновременно справа появляется море.

Одна из трех колоколен, у коллежа, — настоящее чудо: на середине ее высоты есть расширение, созданное с тонкостью китайской безделушки.

От Сен-Поля до Роскоффа дорога ровная, как бильярдный стол, хотя ближе к Рос-кофу есть уклон.

Вся равнина между Роскоффом и Сен-Полем засажена артишоками и луком, которых хватает для вековой торговли между Роскоффом и Англией.

Наконец вы въезжаете в Роскофф через некое подобие леса. Это собственность местного мэра, в саду которого растет феноменальная смоковница: в ее тени могут поместиться 50 человек, а ветви ее поддерживают 50 гранитных столбов.

Поскольку мы не знали, где находится жилье, снятое для нас господином Корбьером, мы заехали к нему домой.

Он был у себя и выбежал на порог. В свои 74 года господин Корбьер по сравнению со мной выглядел молодым человеком. Он узнал меня сразу — чего я не могу сказать о себе. Он не хотел ни садиться в экипаж, ни позволить нам выйти из него и проводил нас пешком, походкой двадцатипятилетнего юноши.

Наконец мы прибыли к мэру Мироне, который был булочником и жил на безымянной улице. На самом деле в этом местечке было всего две улицы, одна из них называлась Жемчужной, и мы не видели необходимости искать название для другой.

Мы были всего в тридцати шагах от моря. Но между нами и морем был как бы занавес, которым служил сад, столь же густой, как смоковница. Поэтому мы видели лишь маленький кусочек моря размером с детское зеркальце.

Г-н Мироне согласился сдать нам пять комнат и кухню за 150 франков в месяц. Комнаты не были красивыми, скорее они были неприятными — ни одна из них не выходила на море. Но нам, в конце концов, настолько надоело искать и ничего не находить, что я вытащил из кармана семь с половиной луидоров, с облегчением вздохнул и воскликнул: «Выгружайте вещи!»

С нами была кухарка по имени Мария. Она досталась мне от Вализи три месяца назад для поездки в Мезон-Лаффит. Ей, похоже, очень нравилось у нас. Она так дружески привязалась к нам, как она говорила, что не мыслила своего существования без нас.

При виде Роскоффа ее пыл очень быстро пропал. Едва мы приехали туда, как она в унынии упала в кресло и произнесла:

— Я предупреждаю господина, что здесь он не найдет совершенно никакой еды.

— Да нет же, Мария, это не так.

— Вот увидите!

— А как же местные жители?

— Не знаю.

— Ладно, Мария, будем действовать, как они. И вообще, с голода мы не умрем — мы же в доме булочника.

По завершении этого короткого диалога с Марией у меня в душе поселилось некоторое беспокойство.

Я навел справки. Корбьер назвал мне трех лучших местных рыбаков, а также сообщил, что базарные дни бывают в Сен-Поле дважды в неделю и что если моя кухарка захочет воспользоваться его экипажем, ездившим два раза в неделю за продуктами, то этот экипаж в полном распоряжении мадемуазель Марии, а его собственная кухарка отвезет ее во все те места, где сама покупает провизию.

Все эти предложения Мария приняла весьма холодно, и, когда в 5 часов я спросил ее: «Ну что, Мария, будем обедать?» — она невозмутимо ответила: «Не знаю, месье».

— Однако, мне кажется, кому как не вам знать об этом.

— Ах, месье, — возразила она, качая головой, — это место, где мы долго не останемся.

— Может, вы, Мария, и не останетесь, а я наверняка здесь поживу.

После этого разговора я попросил кого-нибудь побрить меня. Появился человек: у него было одно из тех добродушных лиц, на которых словно написано, что он хочет произвести на вас благотворное впечатление.

— Как вас зовут, мой добрый друг? — спросил я.

— Робино, к вашим услугам, мой господин, — отвечал он, доставая из кармана бритвы.

— Мой добрый друг Робино, сегодня есть кое-что более неотложное для меня, чем бритье.

— Однако вам оно требуется, месье.

— Совершенно верно, оно мне требуется уже четыре дня. Но растущая борода шепнула мне на ухо, что может подождать еще

день, а на другое ухо желудок шепнул мне, что он не может ждать вовсе. Друг мой Робино, отдаю свою жизнь и жизнь троих моих спутников в ваши руки: ради Бога, дайте нам возможность пообедать! Через четверть часа Робино вернулся с рыбой, весившей 6 или 8 ливров, шестью артишоками, куском жареной телятины и волованом.

— Видите, Мария, — сказал я кухарке, — а ведь пословица «Помогай себе сам, а Бог тебе поможет» — не ложь! Помогайте нам, накрывая на стол, а кухню я беру на себя.

Рыба оказалась великолепной пикшей. Я спросил у Робино ее цену, а он ответил мне, пожимая плечами:

— Ах, месье, не стоит говорить об этом, посчитаем вместе с остальным.

Я настаивал относительно рыбы и артишоков: 6 артишоков размером с детскую голову вместе обошлись в 4 су, а рыба стоила 20 су, волован был даром господина Корбьера, а кусок телятины прислал неизвестный благодетель. В результате, испытав поначалу опасения умереть с голоду, мы оказались в довольно затруднительном положении: нам предстояло питаться за счет коммуны Роскоффа.

После обеда все отправились на прогулку к морю.

Я остался один, рассчитывая на визит господина Корбьера. К 8 часам он явился. Как я уже сказал, между моим жильем и морем был сад, потом еще один дом и снова сад. Господин Корбьер от имени господина Баго, владельца этого второго сада, столь же красивого, зеленого и полного цветов, как и первый, предложил мне этот сад, чтобы проводить в нем часы отдыха и даже работы.

Я согласился, пообещав завтра же нанести визит этому

достойному человеку, отдававшему таким образом в мое распоряжение свою тень, свое солнце и свои цветы.

Но Корбьер сказал мне, что для упрощения жизни моей и г-на Баво лучше мне пойти прямо в его сад. Там господин Баво присоединится ко мне, в доме его идет ремонт и там все вверх ногами.

Я пообещал исполнить данные мне инструкции.

На следующее утро, выйдя из спальни в маленький рабочий кабинет, я нашел там ожидавшую меня Марию.

— Господи, месье, что мы будем делать со всем этим?

— С чем именно?

— Да со всем, что вам принесли. Посмотрите в кухне, это как будто рыбный базар.

Я спустился в кухню и в самом деле нашел там двух макрелей, небольшую камбалу, омара и ската размерами с зонтик.

— А что сказали люди, которые принесли все это?

— Все сказали одно и то же, месье. Они словно сговорились. По их словам, вчера они узнали, как вы чуть не умерли с голоду, и поскольку они не хотят, чтобы подобное несчастье произошло с вами в Роскоффе, то каждый принес вам то, что сумел раздобыть.

— На сегодня вы приготовите ската в темном масляном соусе, а камбалу-соль — с пряными травами. Но завтра вы ничего не будете брать, не узнав имени прислабшего человека.

— Но, месье, а если этот человек не желает сообщать свое имя?

— Вы откажетесь взять что бы то ни было.

Мария собралась приготовить нам завтрак.

В это время перед дверью остановилась двуколка господина Корбьера, в которой сидела его кухарка, отправлявшаяся в Сен-Поль за продуктами.

Мария отказалась ехать с ней, заявляя, что у нас хватит еды на неделю. В результате я попросил кухарку Корбьера купить для нас все к хорошему супу потофё и пару цыплят.

Между девятью и десятью часами явился Корбьер и открыл мне все секреты доставленных продуктов.

Скат был от моего верного Робино, омар — от господина Друе, французского скульптора, проводившего лето в Роскоффе, камбала — от художника по фамилии Буке, который шесть летних месяцев жил в Роскоффе, а шесть зимних — в Париже; обе макрели были подарены комиссаром морского флота. Я сразу же написал каждому из них и велел отнести им мои письма.

До 5 часов вечера все нанесли мне визиты, и я познакомился с моими поставщиками. Все они, независимо от занимаемого

положения, начиная с моего цирюльника Робино и кончая комиссаром флота, оказались заядлыми рыбаками. Самая лучшая рыбалка бывала у них в часы большого прилива, поэтому рыба была в изобилии.

Днем я отправился посидеть в саду моего соседа. Чтобы всем была понятна диспозиция, скажу, что его дом стоял фасадом к морю и был построен на той стороне улицы, которая была дальше от моря, но со стороны фасада шла лишь небольшая решетка, а за ней — полный цветов сад, благоухающий резедой, где хозяин приглашал меня проводить мои ленивые минуты.

Едва я устроился, как пришел он сам с бутылкой хереса и рюмками на подносе. Так что мы познакомились с рюмками в руках — великолепный способ знакомства! — и мы чокнулись за наше доброе здравие.

Да сохранит Господь этому прекрасному человеку его натуру — одну из самых лучших, самых искренних, самых замечательных натур, какие я когда-либо знал! Он всегда старался оказать вам услугу, угостить вас каким-нибудь фруктом и при этом был так добр, искренен, наивен, что вам всегда нужно было принять от него и услугу, и фрукт — все, и большое и малое, что бы он вам ни предлагал.

В этом саду я проводил часть моего дня, я еще серьезно не принялся за работу и пользовался оставшимся отдыхом, чтобы с удовольствием понаблюдать за окружающим меня миром.

В округе стало известно, что я приходил в сад около четырех часов. К этому времени появлялись во множестве посетители, и у нас организовался кружок. Вид на море лучше всего годится для того, чтобы все люди почувствовали себя непринужденно. Необозримость моря способствует такой широте мыслей, что никому никогда не приходило в голову прерывать мечтания человека, который погружен в них на берегу океана.

Мы оставались в этом саду до заката солнца, после чего возвращались ко мне домой. Почти всегда Друе просил приносить туда свой обед, и это продолжалось до тех пор, пока его брат не приехал из Кохинхина: тогда мы организовали с ними общий стол.

При всем изобилии рыбы, нам не хватало почти всего остального. Артишоки были жесткими, как пушечные ядра, стручки фасоли — водянистыми, свежее сливочное масло полностью отсутствовало — таковы были те странные детали, на которые следовало опираться при написании кулинарной книги.

При этом я работал не меньше чем, если бы меня окружало самое изысканное изобилие.

Все это можно было бы терпеть, не будь у нас перед глазами нахмуренного лица нашей кухарки, которая сердилась из-за того, что мы нашли способ жить и чем-то питаться там, где она надеялась увидеть нас умирающими от голода. Наконец однажды она взорвалась, обругала всех и потребовала расчет. Через день она уехала в Париж, и я прошу вас об одном: никогда не есть ее стряпню.

Заметили ли вы, дорогой друг, что каждый раз, когда мы в чем-то идем навстречу человеку из низшего сословия, за нашу доброту нам всегда приходится так или иначе расплачиваться?

Вот перед нами девушка, которой было хорошо в Мэзон-Лаффите, где она жила, как хозяйка дома. Мы заговорили о путешествии на край Франции — заискивая, она заставила нас поверить, будто настолько привязана к нам, что не может нас покинуть.

Мы всегда поддаемся словам тех, кто твердит, как любит нас, и даже словам подобных наемных работников, которые не любят никого.

Мы поверили этой женщине: я два месяца продержал ее в Париже, где она ничего не делала. Я платил ей жалованье, когда она не работала; потом я повез ее с нами. Спустя две недели, надеясь поставить меня в затруднительное положение, она потребовала расчет.

На следующее утро после ее отъезда у меня оказалось четыре кухарки вместо одной. В этой стране, где на самом деле ничего нельзя было найти, но добрая воля возмещала все. Мы каждый день обедали то у одного, то у другого, и сердечное веселье

напоминало бы мне дни моей юности, если бы хоть что-то могло их напомнить.

Тут я и увидел, на что способны дружеская поддержка и доброжелательность.

В этой местности, где ощущался недостаток во всем, казалось, сошлись самые изысканные продукты: цыплята, откормленные зерном, свежее масло, самые лучшие персики, фиги, подобные марсельским и неаполитанским. По-моему, мы однажды ели пулярку из Манса и паштет из Шартра.

Для меня в этом стремлении поскорее устроить для меня праздник было нечто, вызывавшее на глазах слезы. Были еще и очаровательные мелкие детали, которые можем заметить только мы, люди искусства.

В Роскоффе есть несчастная бесхозная собака, живущая за счет общественной благотворительности. Каждый господин из купальщиков, приезжающих на летний сезон, берет ее под свое покровительство и предоставляет ей кров и пищу.

Собаку зовут Бобино. В год милосердия 1869 покровителем Бобино был Друе. Пока Друе оставался дома, Бобино жил своей обычной жизнью и ел у Друе на Жемчужной улице. Труднее было с его ночлегом из-за трех или четырех собак, считавших себя владелицами дома, поскольку жили в нем раньше.

Когда мы объединились для обедов, и Друе стал ходить обедать ко мне, Бобино растерялся: будет ли он и впредь есть там же, где Друе? Не возникнут ли с его обедами те же затруднения, как с ночлегом? Бобино выглядит подавленным и униженным, потому что он беден: его научили этому его трапезы без продолжения, не похожие одна на другую. Кроме того, он безобразен и достаточно умен, чтобы это осознавать. Впрочем, одно успокаивало его: несколько раз он уже ходил обедать вместе с Друе, и каждый раз был хорошо принят.

Когда Друе пришел уже как постоянный участник обедов, Бобино остановился в дверях, поскольку Друе не решался взять на себя смелость ввести собаку за собой; Бобино так и остался бы в дверях, тем более что наша кухарка, ни к кому не питавшая симпатий, испытывала к нему отвращение. Но по моему приглашению, Друе позвал Бобино, тот проскользнул под стол и не шевелился больше, как будто был не собакой, а набитым соломой чучелом. Такое поведение оказалось для него крайне удачным: каждый отдал ему остатки своего супа, свои куриные кости, свой пропитанный соусом хлеб — и Бобино великолепно пообедал.

На следующее утро Бобино не счел уместным дожидаться Друе, а явился раньше него, уселся на улице на самом видном

месте, уставившись на мои окна, и подметал мостовую хвостом каждый раз, когда я появлялся.

Однако всех моих приглашений оказалось недостаточно, чтобы заставить Бобино подняться в дом. Всякий раз, как я звал его, пес смотрел в сторону Жемчужной улицы и, не видя приближающегося Друе, который на самом деле ввел его в мой дом, Бобино тряс головой, как бы говоря: «Я приличная собака, знаю светские манеры и войду к вам лишь вместе с человеком, который привел меня в первый раз».

И действительно, вплоть до того дня, когда я покинул Роскофф, Бобино всегда являлся за четверть часа или за полчаса до Друе и никогда не входил в дом без него.

Другим моим другом, одним из самых смиренных, но не принадлежавшим к числу наименее полезных, был мой цирюльник Робино, тот, кто в первые дни после нашего приезда ночью ходил ловить рыбу, чтобы покормить меня днем.

Спустя месяц после того, как он начал заботиться о растительности на моем лице, я спросил, сколько я ему должен.

Не знаю, насколько вас это интересует, мой дорогой друг, но в Париже я отдаю моему цирюльнику 15 франков в месяц.

— Месье, — ответил Робино, весь дрожа, так как чувствовал, что сейчас решается важный вопрос его жизни, а я заранее знал, что бедный малый не был богат, — месье, я не называю мою цену, каждый дает мне от щедрот своих: одни — 20 су, другие — 40 су, а самые великодушные — иногда и 3 франка.

— А сколько я вам должен за вашу добычу на ночных рыбалках? — спросил я.

— О, месье! — воскликнул Робино. — Вы же не станете обижать меня, отдавая мне деньги за тех трех несчастных рыб, которых я вам дал.

— Ладно, мой милый Робино, я принимаю эту вашу деликатность. Позвольте мне лишь относиться к вам так, как к моему парижскому цирюльнику, и уплатить вам за месяц 15 франков.

И я выложил на стол под руку Робино три монеты по 5 франков.

Но Робино поднялся и отскочил назад.

— О нет, месье! — воскликнул он. — Никогда я не соглашусь на такую цену. Подумайте сами, я ведь всего лишь бедный деревенский цирюльник.

— Мой дорогой Робино, я делаю различия только между цирюльниками, которые могут меня порезать, и теми, которые этого не сделают. Вы меня не порезали, и я считаю вас первоклассным цирюльником. Возьмите эти 15 франков и начнем

наш второй месяц.

— Месье, позвольте мне подождать другого момента, сейчас у меня слишком дрожит рука, чтобы я смог вас побрить.

Робино кинулся прочь из комнаты.

Через неделю я отправлялся в Париж. Это был неожиданный отъезд, и каждый изо всех сил старался доказать мне свою дружбу: собака лизала мою руку, Робино рыдал. «Ах, если бы я был богат, мой бедный Робино, я прислал бы вам пару бритв из массивного золота».

Почему в этот момент я подумал о вас, мой дорогой Жанен? Почему я вас мысленно обнял?

Потому что есть закаты солнца, которые напоминают самые прекрасные восходы.

Искренне ваш АЛЕКСАНДР ДЮМА.

Гастрономический календарь Гримо Де Ля Реньера

ЯНВАРЬ

Этим месяцем начинается год. Он хорош тем, что все недовольства отходят на второй план, родственники примиряются друг с другом. Это месяц примирения и веселья. Наряду с осенью, он обладает тем достоинством, что объединяет продукты, наилучшим образом уготованные для возбуждения и удовлетворения нашей чувственности гурманов.

В январе в Париж в изобилии прибывают великолепные бычки из Оверни и Котантена, с сочным жирком. В их боках скрыты божественные филеи, вызывающие аппетит, который угасает медленнее, чем любовь к самым изысканным блюдам. Огузок и особенно его узкая часть дают замечательное отварное мясо.

Говядина — источник неисчерпаемых возможностей для приготовления разнообразных антре и даже закусок на хорошие столы. Это неисчерпаемые россыпи в руках умелого кулинара — артиста своего дела, настоящего короля кулинарии.

Без говядины нет супа, нет мясного сока. Лишь одного отсутствия говядины хватило бы, чтобы в целом городе наступили голод и печаль. Счастливцы-парижане! Поздравьте себя, ибо, если верить тем путешественникам-гурманам, вы за стенами своего

города едите самую лучшую говядину во Вселенной. Прекрасную говядину поставляют Овернь и Нормандия. Но в том месте, где эти бычки родились, они не сравнимы с тем, чем становятся в Париже. Им требуется совершить путешествие: во время этого долгого пути их жир рассасывается и пропитывает мясо, соединяясь с ним.

ФЕВРАЛЬ

Этот месяц — крещендо рядом со своим предшественником. Это время карнавала, несварения желудка, или, чтобы выразиться более изысканно, нарушений пищеварения. Пусть боязливые умы успокоятся: грех чревоугодия, хотя и составляет часть натуры каждого из нас, обременяет этих людей меньше всего. Из всех видов невоздержанности именно за чревоугодие церковь легче всего отпускает грехи: церкви лучше других известен всеувлекающий соблазн чревоугодия.

Мясо из мясной лавки и копчености в феврале пользуются таким же спросом, как и в январе.

Дичь встречается реже, но еще не пропала полностью.

Вагоны гнутся под тяжестью индеек с трюфелями, паштетов из гусиной печенки, мясных паштетов, которые с Севера и Юга мчатся в столицу, чтобы успеть к Масленице. Нерак, Страсбург, Труай, Лион, Кагор, Периге состязаются в стараниях и активности, чтобы засытить нас лакомствами. От Перигора до Парижа трюфели наполняют своим густым ароматом целый поезд. Поскольку карнавал по этикету сезон завтраков, упомянутые сокровища наперегонки обогащают наши столы. Они же в изобилии попадают и к торжественным обедам, пустым предлогом для которых оказываются праздники перед началом поста. Отсюда и происходит цепь несварений желудка, не дающая времени вздохнуть.

С приближением Масленицы своей вершины достигает слава битой птицы. От самого бедного рабочего и худосочного рантье до толстого финансиста — все хотят добраться до перышек. Это поднимает цену битой птицы до такой величины, что сама птица удивляется.

МАРТ

Мы отложили до этого месяца речь о морской и пресноводной рыбе. Они принадлежат и к предыдущим месяцам.

Но на протяжении марта рыба свежего улова на вершине своей славы, ее в изобилии находишь на оптовом рынке. Туда поступают в большом количестве осетры, лососи, треска и тресочка, налим, тюрбо, крупная и мелкая камбала, морская и речная, лиманды, морская форель, зеленые и белые устрицы из Дьеппа и Канкаля.

В бесконечном количестве способов приготовления рыбы умение искусного повара проявляется во всем его блеске. Здесь и слава для мастеров, в которых горит огонь гениальности, здесь и подводные рифы для простых поваров. Отойдите в сторону все, кто умеет только просто варить продукты и достоин лишь названия плохого повара, портящего соусы!

АПРЕЛЬ

Этот месяц, не относясь к самым скудным с точки зрения хорошей еды, за некоторыми исключениями, все же не разделяет репутацию трех своих предшественников, и вместе со знаменитым автором мы можем повторить: «Если этот период и самый приятный в году, то по части птицы, крупной дичи, овощей и фруктов он самый неблагодарный».

МАЙ

Да будет благословен этот счастливый месяц, открывающий двери макрелям, зеленому горошку и любезным сердцу молодым голубям! Этот месяц так же мил для гурманов, как и для влюбленных, с той лишь разницей, однако, что для любви есть лишь этот короткий сезон, а для гурмана счастливое время вся жизнь.

ИЮНЬ

С каждым шагом, который мы делаем к лету, круг наших пищевых наслаждений сужается, но расширяется круг будущих радостей, поскольку радости растительные в этом сезоне как раз весьма многочисленны. Может, благоразумным было бы следовать указаниям Провидения; но цивилизованный желудок глух к этому голосу.

Основой питания продолжает оставаться мясо; говядина стала хуже. Этот месяц приносит нам цыплят, молодую пулярку и

индейку, молодую утку из Руана, молодых петушков и голубей.

ИЮЛЬ

В этом месяце гурману приходится переживать период испытаний и покаяния. Его мало трогает зелень в саду и в огороде, поскольку эти сокровища он использует только как зубочистки и средства для освежения рта. Он поддерживает в себе силы, лишь наблюдая, как быстро растут крольчата, молодые куропатки, зайчата и другая жирная дичь.

В данный период его не оставляет равнодушным замечательная тонкость вкуса телятины из Понтуаза, а перепелки и их птенцы временами дают ему почувствовать радости иного времени.

АВГУСТ

Хорошая кухня еще прозябает. Богатые находятся в отъезде, столы в Париже опрокинуты, а остальные сидят на диете. Однако спешащие жить гурманы могут уже в этом месяце отведать паштет из молодых кроликов и молодых кроликов в водке; зайчат по-швейцарски, по-чарьенски и т. д., молодых куропаток в пергаменте, в пироге, а также молодых голубей разных видов.

Дав эти советы, я протестую против подобной торопливости, осуждаю таких детоубийц и перехожу к другой теме.

СЕНТЯБРЬ

Несмотря на известную пословицу, мы не советуем никому есть устриц раньше декабря. Крупная дичь уже хороша, но станет еще лучше в следующем месяце.

ОКТЯБРЬ

Наши радости от хорошей еды вновь становятся живыми и многочисленными. Наперегонки друг с другом для этого стараются крупная и пернатая дичь. Бычки провели лето, нагуливая жир. Барашек тоже стал сочнее. Вкус телятины хуже, чем весной, но это не значит, что ею следует пренебрегать. Свежевыловленная рыба больше не боится жары.

НОЯБРЬ

Сельская местность пустеет, и, начиная со Дня святого Мартина, все, кто принадлежит к уважаемому классу гурманов, воссоединяются в городе. О, Великий святой Мартин! Патрон Рынка и особенно Долины, при вашем приближении пробуждается аппетит; все здоровые мужчины трехдневным постом готовятся отпраздновать ваш день! Славную череду несварений желудка вновь открывает долгожданная, в меру прожаренная индейка года: ее потроха, голова и лапки — основа для антре, которое разнообразят великим множеством способов. Сама индейка настолько уверена в своих достоинствах, что поддается любым превращениям, не боясь за свою репутацию. Надо, чтобы она была молода, поскольку лучшие куски тушеного мяса предназначены вдовам.

Было бы повторением напоминать здесь обо всем, что составляет хорошую кухню в ноябре месяце.

Единственное объявление, которое мы должны сделать любителям вкусно поесть, имеет целью сообщить им, что в Париж поступила свежая сельдь с молоками. Самый обычный способ ее приготовления состоит в том, чтобы зажарить ее на решетке и подавать с масляным соусом, в который для остроты добавлена горчица.

ДЕКАБРЬ

Этот месяц, во всем достойный своего предшественника и следующего месяца, заявляет о себе своими блюдами в красном винном соусе матлот. Монополия на великолепные винные соусы принадлежит «Рапе». Приходится отправляться в подобного рода кабачки, где, как это ни странно, самый захудалый повар в приготовлении этого фирменного блюда намного превосходит наших артистов кухонного дела.

Мясо, крупная дичь, рыба и пернатая дичь в декабре столь же хороши, как и в последующие два месяца. Но конец года и связанные с ним обязанности делают собрания гурманов еще довольно редкими. Следует готовиться к будущим наслаждениям, совершенно сознательно нанося визиты и заботясь о том, чтобы сердце должным образом поворачивалось по отношению к хозяевам.

Было бы преступлением чревоугодия, если бы вы оставались без всяких эмоций и симпатии по отношению к великодушному человеку, который угощает вас великолепной едой и своими

лучшими винами.

В точке, к которой мы сейчас приблизились, год-гурман прошел через свои различные стадии. Но, скажут нам, мы не говорили ни о десертах, ни о кремах, ни о выпечке. Мы сделали это намеренно, первая наша мысль была о гурманах. Так вот, для истинных гурманов все это — мелочи, лакомства, которые они оставляют дамам! Во время правильно продуманного обеда после жаркого гурман отдыхает. Основательные антреме для него лишь развлечение, а остальные блюда — излишества. Что до десерта, то наш гурман из десерта ест только сыр и каштаны, поскольку они утоляют жажду.

Кулинарный словарь (основной раздел)

A

АБАВО

В наши дни, когда доступность информации вовлекает нас в войны в Крыму, в Китае, в Индокитае, в Мексике и в Эфиопии, каждому полезно знать, каковы ресурсы той или иной страны в случае нехватки продуктов питания. Таким образом, где бы мы ни находились, нам надо будет только протянуть руку и получить необходимое.

Абаво — это высокое дерево* растущее в Эфиопии, которое дает съедобные плоды, похожие на тыкву, из которых можно готовить суп, немного напоминающий тыквенный.

АБРИКОС

Абрикосовое дерево пришло в Древний Рим из Армении, поэтому и было названо *Primus armeniaca*. Первоначально было известно всего два сорта, которые стали основой для других разновидностей. Это плод с косточкой, кожица и мякоть — светло-желтого цвета, он обладает приятным запахом и вкусом, похожим одновременно на персик и на сливу. Он так рано поспевает, что редко бывает весна, когда не говорят: «В этом году не будет абрикосов, их ударило морозом».

Кроме разных сортов абрикосов, выращиваемых во Франции, Шарден во время своего путешествия в Персию ел превосходные абрикосы с красной мякотью и отличным вкусом, называемые *tocmchams*, что означает «яйца солнца». Самые вкусные абрикосы — в Сирии, в Дамаске. Местные жители готовят из них отличное варенье и повидло, которое они едят с хлебом.

Среди различных сортов абрикосов выделяется абрикос с острова Сан-Доминго и с Малых Антильских островов. Это дерево очень красивое: оно достигает в высоту шестидесяти — семидесяти футов, листья его овальные, крона широкая, пушистая и пирамидальная, цветы белые, диаметром полтора дюйма, а запах изумительный. Плод величиной с голову походит на абрикос, под его толстой кожей мясистая мякоть с большой косточкой, а вкус плода сладкий и очень приятный. Подают его, предварительно нарезав ломтиками и дав ему пропитаться вином с сахаром, не забывая снять два первых слоя кожицы, очень горьких, а также мякоть вокруг косточки. Из него, как и из французского абрикоса, готовят джем и варенье, которые даже отправляют в Европу. Этот плод довольно трудно переваривается. Из спирта, настоянного на цветках этого дерева с сахаром, получается ароматный ликер, известный нам под названием креольской воды.

Воспользуемся кулинарными рецептами человека, написавшего «Мемуары маркизы де Креки». Это прелестный гурман, соперник Брийа-Саварена и Кюси, с которыми он частенько воевал, имея на то веские гастрономические причины. Воспитанный в кулинарных традициях второй половины прошлого века и начала века нынешнего, он — как раз тот человек, к которому следует обратиться прежде всего с вопросами о сладких антреме и о всех блюдах, с полным основанием названных женщинами «кошачьими» лакомствами.

«Абрикос, — говорит этот автор, — это один из элементов, чаще и приятнее всего используемых осенью и поздней осенью для приготовления сладких антреме, равно как и десертов».

С добавлением этого превосходного фрукта можно готовить великолепные душистые шербеты и мороженое; с ним делают прекрасные торты, оладьи, пироги, фланы, кремы, компоты и консервы, которые обычно называют сухим или жидким вареньем.

АНТРЕМЕ

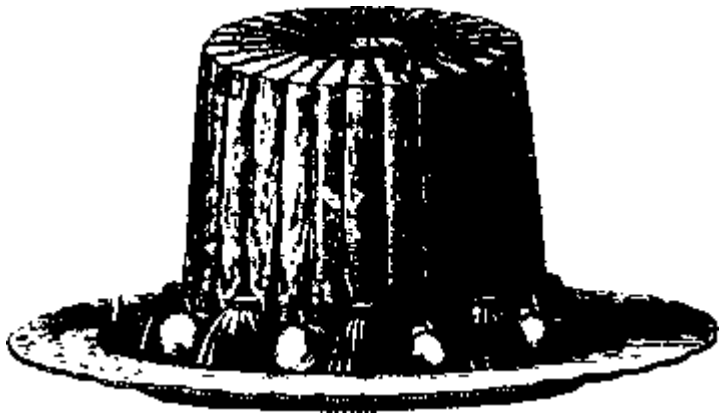
АБРИКОСОВЫЙ ФЛАН А ЛЯ МЕТТЕРНИХ. Приготовьте нижний слой пирога из пресного теста, положите на него 12 заранее очищенных от кожицы и косточек ранних абрикосов, разрезанных пополам. Добавьте шестьдесят плодов поздней вишни или черешни, из которых вы предварительно вынули косточки; эти плоды должны быть сырыми, тщательно отобранными и самого высшего качества. Смешайте эти два сорта фруктов так, чтобы каждый кусок абрикоса чередовался с четырьмя вишнями или черешнями; посыпьте сахарным песком — больше или меньше, в зависимости от спелости фруктов — и поставьте в духовку вашей плиты или в переносную духовку. Вы, конечно же, не забыли сохранить вишневые косточки, присоедините к ним половину абрикосовых ядрышек. Растолките их вместе в мраморной ступке лучше металлическим пестиком, поскольку деревянный всегда сохраняет какой-то привкус от предыдущего употребления. Добавьте в полученную смесь сахару и разведите в ней самые свежие сливки до получения массы, напоминающей по своей консистенции готовый соус из желтков. Залейте ею флан, вынув его из печки, следите, чтобы эта масса не перелилась через край — «стенку» пирога. Дайте немножко — но не до конца — остыть перед тем, как подать на стол.

АБРИКОСОВЫЙ КРЕМ. Сварите двенадцать абрикосов со 125 граммами хорошего сахара, процедите и дайте остыть. Затем добавьте рюмку ратафии* из четырех плодов или из косточек, разведите 8 желтков, добавьте нужное количество сахара и сварите на водяной бане в той же миске или в форме или в горшочках, которые вы подадите на стол, таким же образом, как и для других аналогичных кремов. Вместо ратафии можно взять пол стакана белого вина, но оно не должно быть слишком вкусным или ароматным, иначе оно будет подавлять вкус фруктов. Рецепт этого превосходного крема происходит из рукописного лекарственного сборника времен Людовика XIV.

ОЛАДЬИ С АБРИКОСАМИ. Вымочите половинки не слишком спелых абрикосов в толченом сахаре со стаканом хорошей водки. Спустя полтора часа, дайте стечь соку, окуните фрукты в тесто и поджарьте оладьи на сильном огне. Посыпьте их толченым сахаром, дав стечь маслу, и глазируйте их жженым сахаром, приготовленным на раскаленной докрасна металлической лопаточке. Некоторые изысканные гурманы добавляют в середину оладьи ломтик вареного в сахаре дягиля — это нетрудно сделать, если работать аккуратно. Кое-кто из знаменитых поваров кладет в середину оладьи вместо дягиля искусственную косточку из сладкого крема, яичного желтка и горького толченого миндаля в виде шарика соответствующего размера. Этот рецепт можно

найти в старинных описаниях времен Регентства, и мы не преминем воспроизвести его, поскольку его можно применять также для оладий с персиками и с бруньонами.[5]

ПУДИНГ С АБРИКОСАМИ. Уварите полузрелые абрикосы или абрикосы с персиками в сиропе, в который вы добавите немного водки; дайте стечь сиропу, выньте косточки и расколите их, выньте ядрышко.



Затем возьмите серебряную кастрюлю или миску, в которой можно подавать на стол, покройте ее дно кусками хлебного мякиша, намазанного тонким слоем сливочного масла (масло должно быть высшего сорта, свежайшее и несоленое), посыпьте сахаром и уложите слой абрикосов, а на них снова слой намазанного маслом хлеба. Чередуйте слои хлеба и абрикосов до тех пор, пока не заполните посудину. Не забудьте насыпать между слоями ядрышки абрикосов и добавить полный стакан сока красной смородины, приправленного малиной. Сок следует тщательно распределять ложкой между слоями пудинга. Пеките пудинг в духовке, ничем не накрывая и смазав яичным желтком верхний слой хлеба, обращенный намасленной стороной вниз, к фруктам.

ПУДИНГ ПРИНЦА-РЕГЕНТА. Готовится так же, но вместо хлеба в него кладется рис, сваренный до полуготовности с добавлением растопленного костного мозга.

ПИРОГ ИЛИ ТОРТ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ, «КАК У ТЕТУШКИ». Сняв кожицу с абрикосов, разделите их на половинки, сварите в сахаре и дайте остыть. Затем положите половинки абрикосов на слоеное тесто и покройте вторым слоем теста. Верх пирога следует надрезать или наколоть в нескольких местах, чтобы он не вздулся и не искривился при выпекании. Намажьте сверху яичным желтком и положите в переносную духовку. Смесь небольшого количества вишен с абрикосами производит отличнейший эффект, и это современное сочетание завоевало

лучшие кухни Парижа.

ПУПЕЛЮР ИЗ САГО С АБРИКОСАМИ А ЛЯ Д'ЭСКАР. Вскипятите 8 абрикосов средней величины в 500 граммах обычной пресной или ключевой воды вместе со 125 граммами тщательно растолченных леденцов; затем процедите полученную смесь так, чтобы абрикосовая вода стала столь же прозрачной, сколь нежно окрашенной и душистой. Сварите на ней 125 г лучшего саго, тщательно очищенного и промытого, как обычно, а когда ваше желе будет полностью готово и прозрачно, снимите его с огня, добавьте три рюмки ликера с Антильских островов и хорошо размешайте. Непосредственно перед подачей на стол положите 12 сваренных в сахаре половинок абрикосов, с которыми вам следует обращаться как можно осторожнее, чтобы они не потеряли свою форму. Это блюдо, представляющее собой одно из самых современных и самых изысканных наших антреме, следует подавать на стол в горячем виде в кастрюле.

ДЕСЕРТЫ

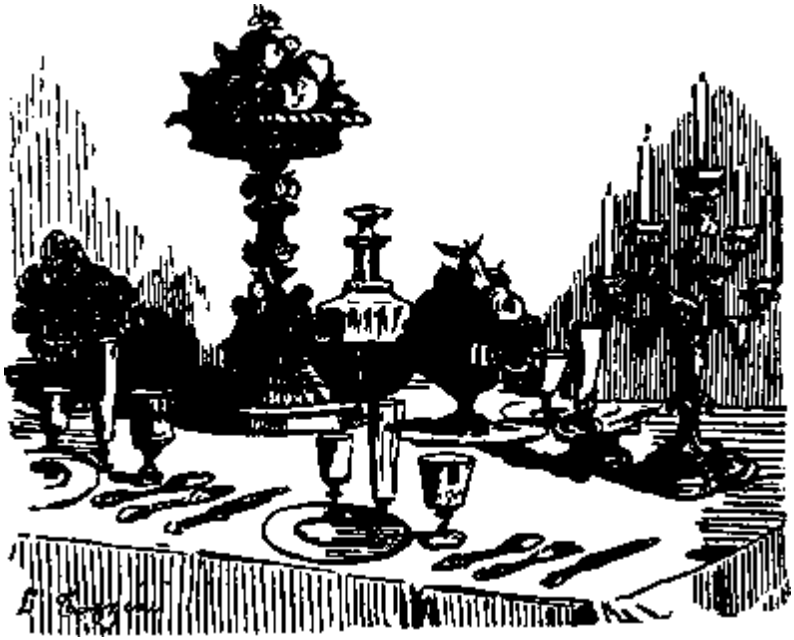
АБРИКОСОВЫЙ КОМПОТ «МИНУТКА». Приготовьте сироп, в котором вы сварите надрезанные абрикосы, как только сироп загустеет; спустя три минуты снимите пену, добавьте сок одного апельсина и дайте компоту остыть.

КОМПОТ ИЗ ЖАРЕНЫХ АБРИКОСОВ А ЛЯ Б РЕТЕ Й. Нарежьте несколько крупных спелых абрикосов, засыпьте сахаром, пожарьте их в непогасшей золе. Следует всегда отказываться от горячих угольев, когда жарите фрукты, ибо стекающий на угли сок и пар от него могут придать фруктам отвратительный вкус. Так бывает с компотами из груш или яблок по-португальски; всегда помните, что в подобных случаях использовать следует только древесную золу. Когда куски фруктов достаточно прожарятся, положите их в компотницу и залейте сиропом, в котором предварительно сварены куски абрикосов вместе с несколькими ягодами малины. Полученный сироп процедите, и не забудьте разогреть его, а затем залейте им абрикосы, которые пропитаются сиропом и будут доведены до совершенства. Приготовленные таким образом абрикосы не будут вредны и для самого капризного желудка.

КОМПОТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ АБРИКОСОВ, ИЛИ КОМПОТ «НА ЗЕЛЕНОМ ЛУГУ». Чтобы хоть как-нибудь использовать то огромное количество абрикосов, от которых приходится каждый год освобождать деревья до того, как фрукты созреют, возьмите около двух десятков таких зеленых плодов, тщательно снимите с

них кожицу и окуните их сразу в холодную воду. Затем залейте их теплой водой, туда же добавьте две горсти щавеля. Закрыв крышкой, поставьте на сильный огонь и кипятите до тех пор, пока не сочтете, что плоды окрасились в прекрасный зеленый цвет; тогда снимите их с огня и переложите в миску, чтобы они остыли в той же воде, в которой варились. Затем дайте стечь воде, а абрикосы обваляйте в сахаре. Доварите их в большой низкой кастрюле, а перед тем, как снять ее с огня, добавьте 2 ложки сока шпината и штук пятьдесят зеленых фисташек, чтобы абрикосы приобрели тот великолепный зеленый цвет, который оправдывает название этого компота.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ АБРИКОСОВ. Если вдруг вам придется жить в такой местности, где хорошие фрукты редкость или среднегодовая температура воздуха предвещает не обилие фруктов, а скорее их отсутствие, то можно законсервировать зеленые абрикосы, придерживаясь следующего рецепта. Возьмите 3 кг фруктов, косточки которых еще не успели затвердеть. Залейте их холодной водой, добавив 185 г винного камня, и протрите плоды тряпочкой, чтобы убрать с поверхности пушок. Затем положите в кастрюлю для варенья 3 кг хорошего сахара, которому вы дадите увариться перед тем, как положить туда фрукты. Получаса на хорошем огне должно хватить для того, чтобы они сварились. Это варенье, если его правильно приготовить, очень вкусное, что может удивить, поскольку в нашем мягком климате мы избалованы обилием по-настоящему спелых фруктов.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦЕЛЫХ ИЛИ НАРЕЗАННЫХ КУСОЧКАМИ АБРИКОСОВ Для начала обдайте фрукты горячей водой, выньте их из воды шумовкой и положите в волосяное сито, чтобы стекла вода. Если у вас три килограмма фруктов, возьмите 3 кг сахара и сварите сироп. Положите туда один за другим абрикосы, целые или кусочками, и дайте вскипеть всего два или три раза; а затем дайте им остыть, чтобы они освободились от лишней воды и просахарились. После этого снова слегка нагрейте сироп вместе с фруктами, которые должны кипеть 5–6 минут. Потом разложите их по банкам для консервирования, залейте сиропом, не закрывая до тех пор, пока они совсем не остынут.

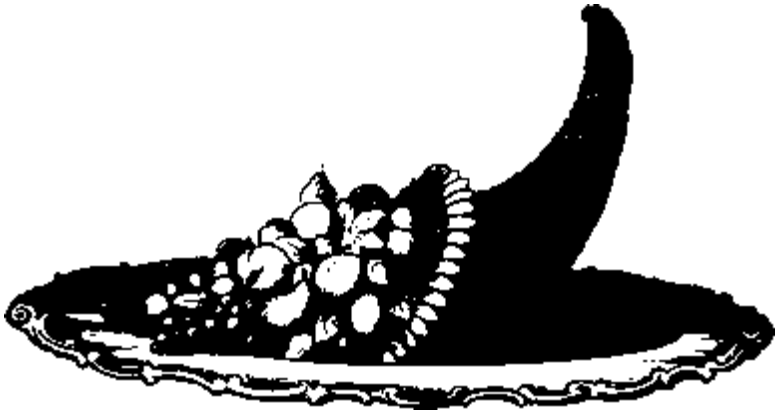
СУХИЕ АБРИКОСЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Приготовив фрукты так, как описано выше, дайте стечь сиропу и выложите абрикосы на аспидные доски или на каменные пластины, как вам удобнее. Когда они начнут подсыхать, посыпьте их сахаром через марлю и положите в сушильную печь или в духовку. Чтобы они долго не портились, достаточно держать их в сухом месте завернутыми в плотную бумагу, которую рекомендуется менять, как только обнаруживаются следы сырости.

АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Выберите самые спелые и красивые абрикосы, облейте их горячей водой и положите на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. На 500 г фруктов возьмите 500 г королевского сахара и сварите до полуготовности, затем дайте сиропу остыть. После этого можете положить туда абрикосы, размешивая их лопаточкой, чтобы они

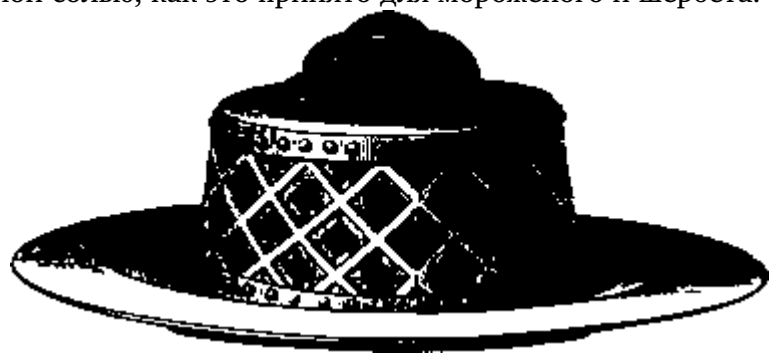
превратились в джем, а затем снова поставьте ненадолго на огонь, чтобы завершить дело. Дайте прокипеть 2–3 раза. Вместо абрикосовых ядрышек можно добавить фисташки. Это самый лучший и самый вкусный из джемов!

АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Для приготовления пирогов и тортов, начинения сладких омлетов и украшения шарлоток небесполезно иметь менее дорогой и менее изысканный абрикосовый джем. Итак, чтобы приготовить джем хорошей хозяйки, нужен один килограмм сахара на полтора килограмма фруктов. Добавив стакан речной или ключевой воды, прокипятите все вместе и аккуратно снимите пенки, не переставая размешивать, пока фрукты полностью растворятся. Поскольку удобнее обойтись без чистки абрикосов, приходится варить их до тех пор, пока кожица полностью не разварится. Обычно, когда джем готов, в него добавляют разрезанные пополам абрикосовые ядрышки. Предварительно следует прокипятить их отдельно от джема с небольшим количеством сахара, ибо без этой предосторожности природные свойства ядрышек приведут к тому, что джем обязательно забродит, заплесневеет и прокиснет. Этим нередко пренебрегают, но люди с утонченным вкусом сразу это заметят. В качестве начинки для пирогов и тортов хорошо смешать мякоть нескольких сваренных (но не до состояния джема!) яблок с абрикосовым джемом; и невозможно описать, как прекрасно подобная смесь влияет на приготовленное блюдо, придавая ему более плотную консистенцию и более тонкий вкус.

АБРИКОСОВЫЙ МАРМЕЛАД ИЗ ОВЕРНИ. Выберите абрикосы, которые выросли на солнце, самые спелые и самые румяные. Удалите кожицу и ядрышки, высушите их на горячей золе в совсем новой миске, часто перемешивая ошпаренной самшитовой лопаткой для белья. Когда фрукты почти полностью высохнут, а мармелад приобретет довольно плотную консистенцию, положите его в таз для варенья, в котором вы предварительно сварили до готовности сироп. Тщательно размешивая, нагрейте его, не доводя до кипения, а затем выложите абрикосы ложкой на аспидные дощечки, чтобы тушить на пару на сильном огне.



ФРОМАЖ С КРЕМОМ ИЗ МОРОЖЕНЫХ АБРИКОСОВ. Размельчив 12 абрикосов (персиков), аккуратно растолките их и протрите через волосяное сито. Разбавьте соком из 30 г малины, по возможности белой; добавьте сок из двух апельсинов с Мальты или из Португалии и 250 г мелко толченного сахара. Держите полученную смесь на льду и добавьте пол-литра лучших свежайших и густейших сливок; они должны быть подморожены, чтобы не свернулись от кислых фруктов. Размешивать их следует очень быстро. Положите всю смесь в мороженицу с селитрой и крупной солью, как это принято для мороженого и шербета.



Если мы здесь не даем рецептов для приготовления абрикосов в водке, то лишь потому, что такой старый и грубый рецепт совершенно вышел из употребления, не считая провинциальных кафе и ресторанов. По единодушному мнению, единственными фруктовыми консервами в водке, достойными внимания, являются лишь сливы ренклод, дикие вишни, ягоды итальянского боярышника и маленькие лимоны, которые жители Прованса называют китайскими. Абрикосы, бруньоны, персики и другие крупные фрукты, настоянные на водке, никогда не появятся на хорошем столе в Париже, а что касается гастрономического образования господ кондитеров и лимонадчиков, или точнее, промышленных масштабов их

деятельности, то приходится думать, что они руководствуются самыми примитивными книгами с традиционными рецептами.

Чтобы дополнить этот список, мы считаем нужным добавить здесь рецепт абрикосового отвара, который очень распространен в Малой Азии и слывет превосходным лекарством при воспалении желудка и кишечника. Вот этот рецепт в том виде, в каком он описан в девятом номере журнала «Оттоманский зритель».

> «Свари и прокипяти на сильном огне абрикосы: 5 крупных или 6 средних или же 10–12 мелких, с которых ты предварительно снял полосатую, как у тигра, шкуру и вынул их деревянные сердца. Сделай это, используя воду, очищенную следующим образом: вскипяти ее заранее с несколькими листьями щавеля. Не забудь добавить горсть ячменя вместе с семью зернами кукурузы и тремя щепотками европейского льняного семени. Через полчаса отдели отвар от гущи и дай его выпить больному, разведя в отваре очищенный мед. Меду бери немного. Твердой надежды тебе и полной веры!»

Именно от абрикосового деревца получают те красные с черной точкой косточки, которые продают торговцы диковинками и из которых изготовляют для детей бусы и четки.

АВАБИ

Ракушка из Японских морей. Она имеет символическое значение для жителей этой страны, где всегда на званом обеде подают блюдо из этой ракушки, чтобы, как они говорят, люди помнили о том, что она была когда-то привычной едой для их бедных предков. По традиции, живущей в японском народе, куски мякоти этого моллюска прибавляют ко всем подаркам, поскольку аваби приносит счастье.

АГАВА

Вид растения с толстыми удлиненными листьями, окаймленными шипами; его долгое время путали с алоэ. Этих растений очень много на Кубе и в Мексике; их стебли содержат сладкий сок, из которого изготовляют вино, называемое пульке, обладающее тонизирующими и питательными свойствами, но с неприятным вкусом. У тех, кто его не в меру употребляет, дурно пахнет изо рта. Жители Кубы и Мексики так любят этот напиток, что готовы отдать за него все свое имущество в ущерб пропитанию и даже одежде.

Листья агавы содержат длинные, крепкие и легкие волокна; они употребляются для изготовления веревок, рыболовных сетей, ковров, дерюги, домашних тапочек, бумаги и прочих изделий. Добывают волокна, вымачивая их в стоячей воде или в навозе, как коноплю; их раздавливают между двумя валиками, моют, колотят и чешут много раз, придавая им таким образом нужную чистоту и мягкость.

Из растолченных листьев агавы получают также сок, который обрабатывают известью; добавив туда некоторое количество золы, дают соку испариться, чтобы он загустел. Получается нечто вроде мыла для стирки белья.

Листьями агавы пользуются также для того, чтобы покрывать крыши.

АГАМИ

Вид птиц из разряда голенастых. Они встречаются на голых вершинах и в горных лесах; дикие агами живут многочисленными стаями в лесах Гвианы, но их легко приручить, и тогда их сообразительность и другие достоинства ставят агами на первое место среди домашних птиц.

Добантон говорит, что «агами — самая интересная среди всех птиц, судя по похвалам в ее адрес: ее сравнивают с собакой по уму и верности; если ей поручат стаю домашних птиц и даже стадо овец, она сумеет заставить их подчиняться, несмотря на то, что она не больше курицы. Агами столь же занятная птица, сколь и полезная; она достойна занять свое место на всех птичьих дворах».

Действительно, агами размерами не более 60 см в высоту и 70 см в длину; ее конический клюв грязно-зеленого цвета, глаза с желто-коричневой оболочкой окаймлены голыми красноватыми кругами, короткие кудрявые перья покрывают ее голову и две трети шеи, а нижнюю треть шеи украшают прямые черно-фиолетовые перья большого размера. Верхняя часть груди выглядит как блестящий нагрудник, переливающийся самыми богатыми металлическими оттенками; остальная часть груди, живот, бока и ноги такие же черные, как хвост и крылья.

Однажды я обедал у своего друга в деревне. Вскоре после того, как прозвенел колокольчик, извещавший о начале обеда, мы увидели, как одна из этих птиц, едва появившись в столовой, стала прогонять оттуда собак и кошек, бегая за ними и ударяя их клювом, а они не смели сопротивляться. Покончив с этим, птица приблизилась к нам, осмотрела каждого и, очевидно удовлетворившись осмотром, направилась к хозяину, подставляя ему шею и голову, которые он поспешил погладить.

Не привыкшие к тому, чтобы птица ростом не больше утки, могла так вести себя с собаками и кошками и, желая узнать о том, что это за странное существо, мы попросили нашего друга рассказать о нем.

Тогда мы узнали, что во время странствий по Французской Гвиане он приметил в Кайенне нескольких этих птиц, сопровождавших местных жителей с весьма довольным видом; потом он заметил, как другие агами водят и стерегут целые стаи уток и индеек, приводя доверенных им птиц домой в урочное время. После этого агами садятся на крышу или на ближайшее дерево. Моего друга одолело любопытство. Желая приобрести двух таких драгоценных птиц, он попросил одного своего

приятеля уступить их ему, привез их во Францию, несмотря на свои опасения за них из-за опасного плаванья, и, приехав к себе в деревню, был весьма удивлен привязанностью своих «малышей», которые всюду следовали за ним. Он поместил их на птичий двор с другими птицами, и они вскоре стали там хозяевами. Затем каждый вечер, когда раздавался колокольчик к обеду, обе агами стали прибегать и безжалостно прогонять собак на псарню, возвращаясь после этого, чтобы хозяин погладил их по голове и шее, — к этой ласке они очень чувствительны.

Мой друг закончил свой рассказ очень грустным сообщением о том, что несколько дней назад он лишился одной из своих агами: она сломала себе шею, упав с крыши. Хозяин решил из любопытства полакомиться ее мясом; оно показалось ему отменным и, конечно, намного более вкусным, чем наша курятина.

И действительно, мясо агами имеет очень нежный и на редкость изысканный вкус.

АГУТИ

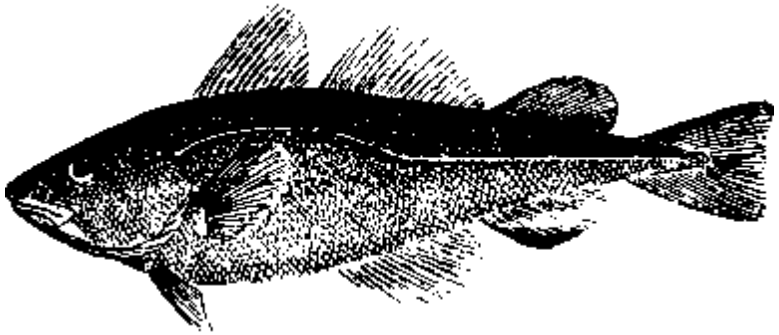
Это млекопитающее, относящееся к грызунам. Ростом агути с кролика, а жесткостью щетины, издаваемыми звуками и жадностью напоминает свинью. Агути встречается на Антильских островах и в теплых странах Америки. Там он заменяет наших кроликов.

На него никогда не переставали охотиться и начиная с 1789 г. на острове Сан-Доминго этот вид уже полностью исчез. Агути очень легко приручается и его легко содержать, потому что он ест все, главное — защитить его от холода.

Мясо жирного и откормленного агути довольно вкусное, хотя имеет некоторый привкус дичи. Его готовят, как молочного поросенка, с которым он, кстати, сходен и по свойствам своего мяса.

АДАН

Это чудовищная рыба, сильно напоминающая осетра. Нередко попадаются аданы весом свыше 500 кг. Эта рыба живет только в реке По, и Плиний говорил, что она жиреет от лености.



Ее мясо но качеству уступает осетрине: вкус у него довольно приятный, но мякоть дряблая и к тому же плохо переваривается.

АЙАК
(взято у г-на Оланье)

В Сиаме так называют плод, который намного больше, чем дуриан. Он покрыт шершавой кожурой. Деревья, на которых растут эти плоды, очень высокие и величественные. Из их листьев извлекают много молока. Плод вырастает только на толстых ветках или прямо из ствола дерева. Чем ближе к стволу образуется плод, тем он крупнее. Его очищают от шершавой кожуры, режут на куски и варят из них нечто вроде фрикассе. Из мякоти плода с сахаром можно приготовить мармелад, который хранится целый год. Когда плод полностью созрел, под его тонкой и гладкой скорлупой обнаруживаются 50 орешков, покрытых как бы общим мешочком из желтой оболочки; орешки эти очень сладкие и обладают весьма сильным запахом. Если их сварить в кипящей воде или зажарить на решетке, они имеют вкус, напоминающий вкус наших каштанов, но отличаются от них меньшими размерами и оказывают газообразующее действие на кишечник.

АЙА-ПАНА

Растение из рода посконниковых, происходит из островных колоний Франции и с острова Бурбон. Листья этого растения обладают необычайно приятным запахом, который, распространяясь, оказывает бодрящее действие; сами листья полезны для желудка, вызывают аппетит и оказывают потогонное действие. Во Франции его ввел в культуру адмирал де Сер-сей. Настойку этого растения готовят подобно чаю, но, поскольку аромат его очень сильный, на чайник объемом 6 чашек достаточно 12–13 листьев. Лучший способ употреблять это новое ароматическое питье — пить как чай; затем его можно добавлять для запаха в суфле, формы для выпечки и в сливочное мороженое. Айа-пана прекрасно сочетается с яичными желтками и сливками.

Г-н де Куршан сообщает, что за 30 г этого растения платили 300 франков в период господства холеры, против которой она является прекрасным средством; сейчас полкило стоит 80 или 90 франков.

АЙВА

Айва — это плод айвового дерева. Из него готовят айвовый сироп, который дают пить при не поддающихся лечению диареях, а также настойку из семян айвы. Из айвы готовят бриолин, которым парикмахеры смазывают волосы клиентов.

Из айвы также варят варенье.

Ниже вы найдете различные рецепты этого варенья.

АЙВА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. Отварив айву в духовке, разделите плоды на куски, стараясь не повредить их. Еще горячими бросьте эти куски в фаянсовую миску, куда перед этим положите кусок свежего сливочного масла, щепотку соли, побольше сахарного песку и корицу. Тушите, не давая закипеть, и подавайте с жареными гренками.

ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ. Возьмите очень душистые плоды, разрежьте их пополам или на четвертинки, очистите их и выньте сердцевину. По ходу дела кладите их в свежую воду. Вскипятите еще воды, положите туда вашу айву и оставьте до тех пор, пока плоды не начнут размягчаться.

После этого вытащите их и положите снова в свежую воду. Сделайте сахарный сироп, сложите туда айву и продолжайте варить на медленном огне. Накройте варенье, чтобы плоды приобрели красивый красный цвет. Время от времени снимайте их с огня и снова ставьте на огонь после того, как они немного остынут. Уварите сироп до состояния желе и прикройте варенье, когда оно остынет.

Отварите отдельно очистки, серединки и другие оставшиеся части плодов, протрите их через сито или через ткань. Они вам пригодятся при варке цукатов. Чтобы цукаты обрели приятный цвет, добавьте туда немного кошенили.[6]

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ. Плоды айвы так сильно разваривaются, что из них невозможно сварить стоящего компота!

АЙВА С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Завернув айву в промасленную бумагу, положите ее под слой золы. Когда плоды испекутся, разрежьте их и посыпьте сахаром. Добавьте несколько граммов очень свежего костного мозга, немного ратафии из айвы и корицы. Дайте прокипеть и подавайте на стол, украсив рассыпчатым печеньем.

ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ. Возьмите несколько плодов, разрежьте их на кусочки, прокипятите в воде, чтобы получился отвар. Вода при этом не должна полностью покрывать фрукты. Когда они совсем сварятся, откиньте их на сито. На две ложки отвара добавьте одну ложку хорошо очищенного сахара, доведите сироп до состояния

суфле,[7] прибавьте оставшийся отвар, варите ваше желе до готовности, снимите с огня и разложите по банкам.

КОНСЕРВЫ ПОД НАЗВАНИЕМ «ОРЛЕАНСКИЙ КОТИНЬЯК». (*Этот прекрасный рецепт взят из архивов г-на Гримо де ля Реньера, а он получил его от кондитера своего дядюшки, г-на де Жаранта, епископа Орлеанского*). Возьмите самые лучшие плоды айвы, выньте из них семечки, но оставьте всю кожицу, поскольку именно она-то главным образом и придает плодам их особый запах и вкус. Вынув семечки и сердцевину, положите плоды в таз, залейте водой и время от времени переворачивайте лопаточкой до тех пор, пока они совсем не размякнут. После чего выньте их из воды и откиньте на сито над глиняной миской. Когда они остынут, разомните и растолките их в пюре, которое следует наполовину выпарить на огне. Затем снимите пюре с огня и вылейте из таза в глазурованную или простую глиняную миску. Это настолько важно, что мы лишний раз повторяем наш совет.

Приготовьте осветленного сахарного сиропа столько же, сколько у вас получилось мармелада. Доведите сироп до состояния *«petit casse»*,[8] добавьте в него мармелад, хорошо перемешивая лопаточкой. Тщательно смешав все вместе, снова поставьте таз на слабый огонь, продолжая перемешивать до тех пор, пока мармелад не начнет легко отставать от дна таза. После чего снимите таз с огня.

Разложите на противне или на аспидных дощечках разные формочки (в виде кружочков, квадратиков или сердечек), налейте в них получившийся мармелад, тщательно выравнивая поверхность с помощью ножа. Заполнив все формочки, посыпьте мармелад сахаром и поместите формочки в хорошо разогретый сушильный шкаф. Через день выньте мармелад из формочек, поместите его на сито, переворачивая каждый кусочек, и посыпьте сахаром с обратной стороны. Оставьте их в этом виде на день в сушильном шкафу; храните в хорошо закрытых коробках, разложив слоями и переложив слои листами белой бумаги.

Мы предпочли дать эти рецепты вместе со словом «Айва», а не приводить их в статьях, посвященных компотам, консервам или желе. Мы будем так же поступать и с описаниями других фруктов, из которых можно приготовить подобные блюда.

АКАНАКА*

Кактус, который еще никем не был описан, кроме профессора Оланье, произрастает в провинции Потокси в Перу. У него толстый и мясистый корень, который одинаково хорош как в вареном, так и в сыром виде; его можно найти на любом рынке.

АКАНТ

Это растение очень популярно в изобразительном искусстве. У него очень крупные гладкие изысканно вырезанные листья, которыми украшали коринфские колонны, благодаря их красоте и привлекательности. Витрувий так рассказывает о том, как листья аканта начали служить украшением коринфского ордера: «Одна молодая жительница Коринфа умерла за несколько дней до своего счастливого бракосочетания. Ее полная горя кормилица сложила в корзинку различные предметы, которые нравились девушке, поставила эту корзинку на ее могилу и накрыла черепицей, чтобы защитить содержимое корзинки от разрушений времени. Случилось так, что под корзинкой оказался росток аканта. Следующей весной акант вырос, его крупные листья охватили корзинку, но, удерживаемые черепицей, изогнулись и завернулись на концах. Проходя около этого места, Каллимах залюбовался этим сельским украшением и решил добавить к коринфской колонне прекрасную форму, которую предоставил ему случай».

Акант довольно широко распространен в Греции, Италии, Испании и в Южной Франции, но только в Греции и у арабов принято есть сырыми листья этого растения.

АКАПАЛЬТИ

Именно этот вид длинного, закругленного на конце красного перца растет в Новой Испании, и испанцы добавляют его во все свои рагу. Его возбуждающее действие меньше, чем у обычного длинного перца, этим акапальти напоминает венгерский перец паприку. Его сушат на солнце, чтобы сохранять и отправлять в Европу.

АКАРНЕ

Рыба из рода дорад с белой чешуей. Она так похожа на дораду, что в Риме продается под этим названием. Мякоть ее нежная, приятная на вкус и легко переваривается. Для ее приготовления выполняйте все рекомендации, касающиеся дорады.

АКАЦИЯ СЛАДКОПЛОДНАЯ

В Санто-Доминго длинные плоды этого растения, с желобком на поверхности и со сладкой губчатой и белой мякотью внутри, называют сахарным горохом и едят с большим удовольствием. Эти плоды растут на высоких деревьях.

АКАЦИЯ СЕНЕГАЛЬСКАЯ. На этом дереве образуются съедобные и очень питательные наплывы, которые к тому же действуют освежающе. Мавры и арабы едят их, особенно в сильную жару. Эта камедь ценится выше той, которую называют арабской камедью.

АКОХО

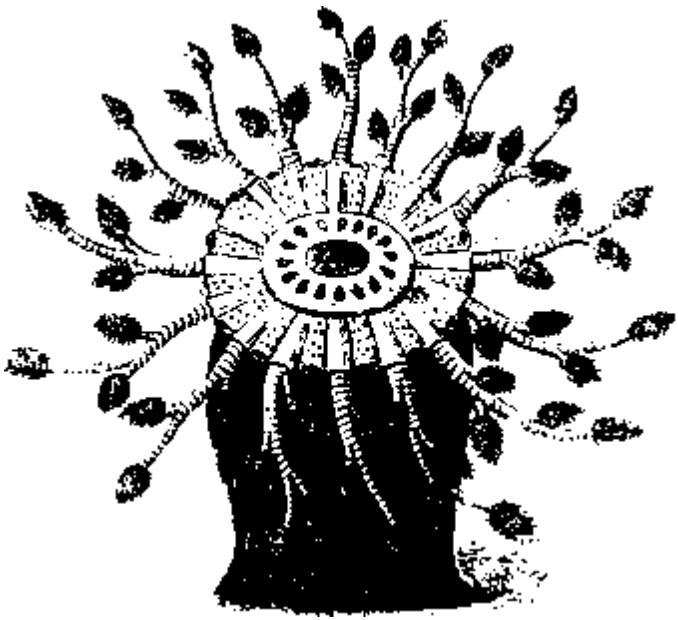
Маленький мадагаскарский петушок, мясо которого (так же, как и мясо курицы) обладает довольно приятным вкусом, напоминающим вкус дикой утки. Яйца — несъедобны, но зато они такие мелкие, что курица может одновременно высиживать их штук 30.

АКСИОКА*

Травянистое растение, которое от Парагвая до Перу заменяет чай и готовится так же.

АКСИС

Вид из рода оленей, который отличается мастью и в особенности стройностью своих рогов. Это животное дважды в год меняет шерсть, не меняя при этом окраску. В Бенгалии аксиса держат в полу-прирученном состоянии и откармливают на убой. У него прекрасное мясо, превосходящее мясо косули не только вкусом, но и тем, что его можно употреблять в пищу сразу после того, как животное забито. Готовят его так же, как мясо косули (см. Косуля).



АКТИНИЯ

В просторечии ее называют морской крапивой или морским анемоном за сходство и с крапивой, и с анемоном. Актиния состоит из мясистой массы, способной сильно сокращаться, в верхней части которой расположено множество щупальцев. В центре находится отверстие, которое служит одновременно и ртом, и анусом. Актиния прикрепляется своим основанием к песку или к скалам, окаймляющим берег на небольшой глубине, причем настолько крепко, что ее скорее можно разорвать, чем оторвать от опоры. Актинии весьма многочисленны на побережьях Франции, где из-за яркой и разнообразной окраски их нередко можно принять за цветы.

По вкусу и запаху актинии напоминают крабов и креветок, обладая их свойствами. Жители прибрежных местностей на юге Франции весьма ценят актиний и едят их с большим удовольствием.

АКУЛА

АКУЛЬИ КРУСТАДЫ ИЗ ЖЕЛУДКОВ МОЛОДЫХ АКУЛ. Возьмите желудки пятнадцати молодых акул, вымочите их в воде в течение суток, слейте, бланшируйте 20 минут в слегка подсоленной воде, снова слейте и положите в свежую воду, затем оботрите салфеткой.

Потом выложите дно кастрюли ломтиками свиного сала и положите сверху акульи желудки; добавьте один лавровый лист из Индии, 2 гвоздики, 3 ломтика лимона, удалив из них семечки и сняв кожуру. Влейте половник крепкого бульона из птицы, положите 3 унции сливочного масла и тушите на медленном огне до полной готовности. Перед подачей на стол приготовьте соус, взяв большую ложку соуса сюпрем, ложку соуса субиз и 2 больших щепотки индийского кари; постарайтесь, чтобы ваш соус после уваривания не оказался слишком густым.

Затем слейте жидкость из кастрюли с акульим мясом, положите его в приготовленный соус и поместите в крустады.

Мы рекомендуем этот рецепт любителям акульего мяса или тем, кому придет фантазия его попробовать. Этот рецепт дал нам г-н Дюгле-рез, главный повар дома Ротшильдов, которому мы обязаны множеством и других рецептов подобного рода. Но мы заранее заявляем, что не можем высказать наше мнение относительно этого блюда, поскольку никогда его не пробовали и не имеем такого желания.

Мясо акулы жесткое, жилистое, сухое, лишенное жира и прилипает к зубам, к тому же оно с трудом переваривается, что, однако, не мешает норвежцам и исландцам сушить его, а затем варить. Мы рекомендуем им приведенный выше рецепт.

Акулий жир обладает удивительным качеством долго храниться и затвердевать при высушивании, подобно свиному салу, так что названные выше народы используют этот жир вместо свиного сала и едят его вместе со своими рыбными запасами *(stockfish)*.

АЛОЗА

Алоза — это отличная морская рыба, которая в определенное время года поднимается вверх по рекам. За время этого путешествия она теряет избыток соли из своего тела и жиреет. Ее употребляют для жаркого или в качестве антрэ. Если готовится жаркое, то алозу не чистят от чешуи, а варят в пряном бульоне, как лосося и рейнского карпа; подают на тарелке с зеленью петрушки и тертым хреном. Если алозу подают как антре, то ее чистят и подают с различными соусами: щавелевым, томатным с каперсами. Самый лучший способ приготовления этой рыбы мы сейчас представим взору нашего читателя:

АЛОЗА СО ЩАВЕЛЕМ. Очистите рыбу, выпотрошите ее, промойте и заверните в промасленную бумагу, предварительно добавив к ней пряную зелень; зажарьте на решетке и подайте поверх фарша из щавеля либо хорошего густого масляного соуса с петрушкой.

АЛОЗА НА ВЕРТЕЛЕ. Если вы сами ловите рыбу или если вам удастся купить крупную алозу, что часто случается в конце лета, лучше готовить ее на вертеле, чем на решетке: на вертеле она

зажарится легче и более равномерно. Рыбу следует надрезать ножницами и выдержать в растительном масле с мелкой солью, зеленью петрушки и несколькими нарезанными луковицами. Слегка надрежьте алозу наискосок по спине, несколько раз переверните в масле, затем наденьте на вертел, хорошенько поливайте, пока будет жариться, и подайте как жаркое, с маслом или с уксусом, как подают жареных крупных рыб.

АЛОЗА В ЛУКОВОМ СОУСЕ. Обваляйте 125 г сливочного масла в щепотке крахмала, смочите бульоном, зажарьте несколько алоз, нарезанных на куски, с мелкими луковичками, покройте процеженным через сито соусом; рядом положите свежих сардин, отваренных в кипящей воде в течение трех минут.

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ АЛОЗЫ. Вымойте и нарежьте филе алозы, сложите в сотейник с осветленным сливочным маслом, посолите, поставьте на сильный огонь. Переверните куски рыбы, жарьте несколько минут, слейте избыток масла, выложите кольцом на блюдо и подайте на стол с любым соусом.

АЛОЭ

Растение из семейства лилейных. Существует множество разновидностей алоэ, замечательных толстыми, мясистыми листьями, необычной формой и особенно красотой своих соцветий, различные оттенки которых очень украшают сад.

Алоэ родом из Африки и Индии и хорошо растет только в теплых сухих местах, на камнях. Жители Индокитая извлекают из листьев алоэ приятный на вкус крахмал, который едят с сахаром или с мясом. Для получения этого крахмала они вымачивают листья сначала в воде с квасцами, а потом просто в холодной воде.

Под именем алоэ известны также препараты, которые получают из загустевшего сока или из экстрактов данного растения. Для этого используются различные методы. Один из них предусматривает извлечение всего сока из предварительно растолченного растения. Этому соку дают отстояться в течение ночи в каком-нибудь сосуде, а потом осторожно сливают. Затем полученную жидкость оставляют на солнце в тарелках или мисках, доводя ее таким образом до консистенции густого экстракта. Осадок, выпавший за ночь в сосуде, высушивают отдельно и используют как алоэ низшего качества; его применяют только в ветеринарии и называют лошадиным алоэ.

Применяя другой метод получения алоэ, отрезают кончики листьев растения и подвешивают их. Сок при этом постепенно сам стекает в подставленные сосуды. Этот сок фильтруют, а затем выпаривают при невысокой температуре; мало-помалу сок так затвердевает, что его можно размельчить в порошок — это алоэ высшего качества.

Алоэ обладает тонизирующим, укрепляющим и бодрящим действием. Оно также может использоваться как слабительное.

АЛЬБАКОР

Рыба западных морей, которую так назвали португальцы за то, что она белая (alba). Это огромный бонито, вес которого достигает тридцати, сорока и даже сорока пяти килограммов.

АЛЬБАТРОС

Из всех водоплавающих птиц альбатросы самые большие и массивные: размах крыльев у них доходит до трех-четырех метров. Перья альбатросов красивого белого цвета, спина и концы крыльев серые. Говорят, что альбатросы кричат так же громко, как ослы. Они гнездятся на земле и откладывают множество вполне съедобных яиц.

Разные виды альбатросов живут в южных морях и питаются летучими рыбами, мальками и моллюсками. Несмотря на свои крупные размеры и на свою силу, альбатросы очень трусливы, их побеждают чайки и отбирают у них добычу.

Мясо альбатросов словно нашпиговано очень вкусным жиром, который употребляется в пищу; но оно очень жесткое, твердое и плохо переваривается. У молодых же альбатросов, напротив, мягкое, как мясо ягненка.

АЛЬКЕРМЕС ФЛОРЕНТИЙСКИЙ

Один из самых густых и самых безвкусных ликеров, какие только существуют на свете. Несмотря на это, он пользуется неплохой репутацией. Его делают своими руками монахини из монастыря Санта-Мария-Ноэлла, которые, помимо этого, продают еще и лекарственные снадобья. Это интересное место, мимо него не проходят туристы, останавливающиеся во Флоренции.

АМБРА

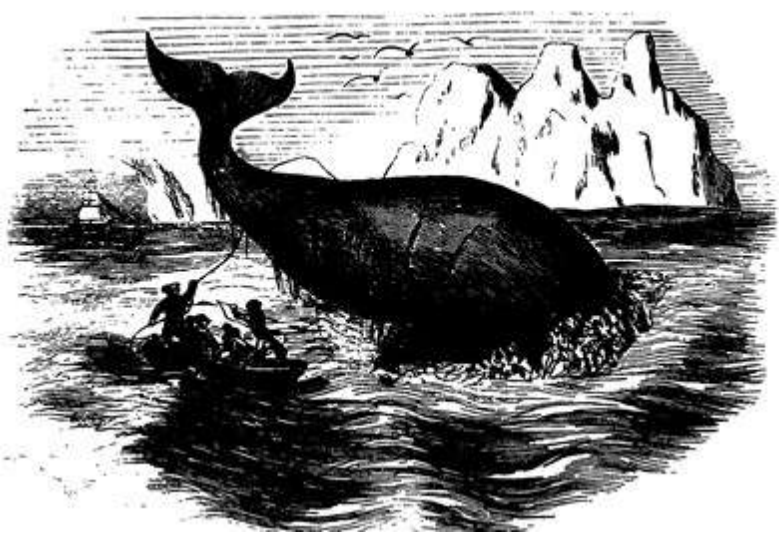
(О ее происхождении и свойствах рассказывает г-н А. Ф. Оланье)

Дадим высказаться этому известному профессору, а затем, хочет он этого или нет, заставим его передать слово другому, не менее знаменитому профессору, г-ну Брийа-Саварену. Напомним только, что амбру находят по берегам рек и морей, но до сих пор неизвестно, почему она оказывается именно там, а не в других местах.

«Амбра — вещество, похожее на воск или загустевший жир, липкое, мягкое, легко плавящееся, очень душистое, легкое (легче воды), пепельного цвета, обычно покрытое черными и белыми пятнышками. Не имеет вкуса и прилипает к зубам. В 1783 г. мой друг доктор Сведиор опубликовал в «Научных записках» работу, в которой на основании фактов и при помощи индуктивного метода установил, что серая амбра есть не что иное, как затвердевшие экскременты большеголового кашалота, или животного, выделяющего спермацет. Китобои находят в желудках этих животных от 100 г до 50 кг спермацета. Это вещество заключено в мешочке, который, видимо, представляет собой слепую кишку. Киты, выделяющие амбру, худые, малоподвижные и вялые. Вполне возможно, что это вещество — причина их болезни. Г-н Дандрада из Лиссабона утверждает, что амбра — не экскременты, поскольку его уверяли, что амбру находят не в кишечнике, а в желудке китов. Как бы то ни было, амбру считают веществом животного происхождения, потому что недавно выброшенная на берег, она пахнет мочой, а морские птицы, питающиеся только рыбой, бросаются на нее с жадностью. В наши дни точку зрения Сведиора, кажется, разделяют все.

Существуют два вида амбры — серая и черная. Лучшей считается серая. Она должна быть чистой, пахучей и легкой. Черная амбра ценится мало. На Востоке амбру широко используют как возбуждающее средство. Правильнее считать, что она укрепляет и оживляет рассудок. Истерички не выносят запаха амбры. Ее используют также в приготовлении духов.

Самые пахучие из препаратов амбры получают растворением ее в спирте и, согласно Берцеллиусу, именно в этой форме амбру следует употреблять. По мнению этого химика, амбра содержит амбеин, а также сладковатое на вкус вещество, извлекаемое спиртом. От него краснеет лакмус. Кроме того, в амбре присутствует вещество, экстрагируемое водой и содержащее бензойную кислоту и хлористый натрий. Чтобы проверить качество амбры, нужно проткнуть ее раскаленной иглой: если при этом выделяется маслянистая и пахучая жидкость, то амбра натуральная. На раскаленных углях амбра издает острый приятный запах, в воде она не тонет и к горячему железу не пристает. Если амбру сильно потереть, она приобретает свойства магнита. Горячее оливковое и горчичное масло ее растворяют. В эфире амбра растворяется на холоду». *(А. Ф. Оланье)*



А теперь очередь за Брийа-Савареном. Дадим слово этому знаменитому профессору, ничего не отнимая у его стиля и ничего не прибавляя к нему.

«Пусть все знают, что амбра как духи может быть вредна для несведущих людей с тонкой организацией. Зато если принимать амбру внутрь, она оказывает в высшей степени тонизирующее и бодрящее действие; наши предки широко использовали амбру в кулинарии и при этом неплохо себя чувствовали. Я узнал, что светлой

памяти маршал Ришелье имел привычку жевать пастилки, содержащие амбру. Что до меня, то в те дни, когда бремя лет дает себя знать, когда на тебя давит неведомая сила, я кладу в большую чашку с какао кусок амбры размером с боб — и чувствую себя прекрасно. Благодаря этому тонизирующему напитку, жизнь становится легче, мысль воспаряет к небесам, и никакой бессонницы, которая была бы неизбежным следствием чашки кофе, выпитого с той же целью!

Как-то раз я пришел навестить одного из моих лучших друзей г-на Рюбата; мне сказали, что он болен. Я и в самом деле нашел его сидящим у камина в халате, в состоянии полной прострации. Лицо его меня ужаснуло: он был бледен, глаза его горели, а нижняя губа свисала, что выглядело довольно безобразно. Я с интересом осведомился о причине такого неожиданного превращения; он заколебался, но я настаивал, и через несколько минут он, покраснев, признался: «Друг мой, ты знаешь, что жена моя одержима ревностью, и из-за этого мне пришлось пережить немало трудных моментов. Вот уже несколько дней у нее прямо-таки ужасный приступ этой болезни. Мне захотелось доказать ей, что она вовсе не лишилась моей любви, а то, что полагается ей в качестве «супружеской дани», не уходит никуда на сторону. И вот результат!» — «Значит, ты забыл, — сказал я ему, — что тебе уже 45 лет и что от ревности нет лекарства. Разве не знаешь ты, что *furens quidfoemina possit?*» Я еще добавил несколько не очень любезных слов, потому что был разгневан не на шутку.

«Смотри-ка вдобавок, — продолжал я, — пульс у тебя отчетливый, резкий и учащенный; скажи, что ты собираешься делать?» — «Врач только что был у меня, — ответил он, — и подумал, что у меня нервная горячка.

Врач прописал кровопускание, и вот-вот должен прийти хирург». — «Хирург?! — воскликнул я. — Боже упаси, иначе ты погиб! Прогони его, как убийцу и скажи, что я завладел твоим телом и душой. К тому же знает ли врач об истинной причине твоей болезни?» — «Увы, нет! Ложный стыд помешал мне во всем признаться ему». — «Ну что ж! Надо попросить его снова зайти к тебе. Я приготовлю тебе питье, нужное в твоем состоянии. А пока выпей вот это». Я протянул ему стакан очень сладкой воды, которую он проглотил с доверчивостью ребенка и слепой верой в успех.

Тогда я побежал к себе домой, чтобы составить, смешать и сварить снадобье, коего рецепт можно найти в книге «Разное», со всеми приемами, которые я использовал в срочных случаях, ибо опоздание на несколько часов способно иногда привести к непоправимым последствиям.

Вскоре я явился к нему со своим снадобьем в руках и нашел, что ему уже лучше: на щеках его появился румянец, взгляд прояснился, но отвисшая губа по-прежнему выглядела ужасно.

Врач не замедлил вернуться; я рассказал ему все, что я сделал, а больной во всем признался. Врач поначалу сурово нахмурил свое докторское чело, но тут же сказал моему другу, глядя на нас обоих с некоторой долей иронии: «Вы не должны удивляться, что я не разгадал болезни, которая не соответствует ни вашему возрасту, ни вашему состоянию. А с вашей стороны было излишней скромностью не сказать мне ее причину, которая, несомненно, делает вам честь.

Я должен поругать вас и за то, что из-за этого я совершил ошибку, которая могла бы стоить вам жизни. Впрочем, — добавил он, отвесив мне поклон, который я еще более церемонно вернул ему, — мой собрат указал вам верный путь; принимайте это питье, какое бы название он ему ни дал, и если, как я полагаю, жар у вас пройдет, выпейте завтра утром чашку какао, в котором попросите размешать два свежих яичных желтка…» С этими словами врач взял свою палку и шляпу и покинул нас, а нам очень хотелось рассмеяться ему вслед». **(Брийа-Саварен).**

АМИЯ

Морская рыба, которую обычно ловят в Средиземном море и которая летом поднимается вверх по рекам. Гален считал ее вкусной и нежной. Действительно, при соответствующей обработке она довольно приятна на вкус, тем не менее ее употребляют мало и пищевая ценность ее невелика.

АММЕД

Разновидность щавеля, который растет в пустынях Аравии и в Греции. Это растение едят; оно с кислым вкусом и обладает другими свойствами щавеля.

АМУРЕТ

Это спинной мозг некоторых четвероногих животных и рыб, которые используются человеком в пищу. Название «амурет»[9] дал ему в гастрономии старый дворянин по имени командор де Фрулле, наделенный солидным аппетитом, переходящим в обжорство. Практически только в России этот спинной мозг употребляют в качестве блюда: там делают пироги со спинным мозгом осетров. На берегах Каспийского моря, где у осетров вырывают спинной мозг, а они при этом испускают дух, этот продукт называют вязи-гой, а рыбьи яйца — икрой. На севере Европы повсюду вязига и икра очень славятся у гурманов.

АНАКАРДОВЫЙ ОРЕХ

В старые времена при изготовлении лекарств часто использовали этот плод большого дерева, которое называется «анакардиум» и растет по берегам рек в Индии и в Америке. В пищу употребляют молодые ростки, по вкусу напоминающие фисташки. Туземцы поджаривают их, чтобы сделать менее терпкими, а также готовят из них цукаты.

Доктор Вирей утверждает, что раньше считали восточный миндаль или малаккские бобы полезным для развития и улучшения памяти, а г-н Гоффман рассказывает историю совсем глупого человека, не способного к учению, который, употребляя анакардовый орех, стал профессором права. Впрочем, в дальнейшем он спился и умер в нищете.

На Сицилии долгое время употребляли анакардовый мед, изготовляемый для тех же целей. Однако оказалось, что те, кто его пил, не становились от этого ни менее глупыми, ни более образованными. Поэтому это новоявленное зелье вскоре вышло из

употребления.

АНАНАС

Этот фрукт родом из Перу. Зрелый ананас по запаху похож на малину, сладкий на вкус, а сок его напоминает вино мальвазию. Ананас едят, разрезав на ломтики; а чтобы сделать его менее кислым, его вымачивают в воде и кладут в вино, добавляя сахар. В Индии из ананасового сока, смешанного с водой, готовят освежающий напиток, который лучше лимонада. В Бразилии собирают огромное количество диких ананасов.

Они крупные, сочные, ароматные; из них делают водку, которая по вкусу похожа на мескаль. Куст дикого ананаса в высоту достигает 60 см, у него полые листья, содержащие прозрачную жидкость, великолепно утоляющую жажду. Несмотря на то что кусты находятся на открытом солнце, эта вода всегда остается прохладной.

АНГЛЕТ

Белое вино, которое высоко ценится. Место его производства — Англет в департаменте Нижние Пиренеи.

АНЖЕЛОТ

Очень вкусный сыр небольшого размера, который делают в Нормандии и в Лотарингии.

АНИС

Ароматическое растение из семейства зонтичных. В изобилии растет по всей Европе, в Египте и в Сирии, в Италии и особенно в Риме; оно приводит в отчаяние иностранцев, которых повсюду преследует его запах и вкус. Анис добавляют в кондитерские изделия и в хлеб, а неаполитанцы используют его везде. В Германии это главная специя в хлебе, который едят с фигами и с грушами; этот хлеб сохранил название «помперник» с тех пор, как некий всадник, откусив кусок, сразу же отдал остальное своей лошади по кличке Ник, со словами: «Bon pour Nick!»[10] то есть в немецком произношении — «помперник».

АНИСОВЫЙ ЛИКЕР

Вопреки нашему национальному самолюбию, приходится признать, что первый в мире анисовый ликер был изготовлен в Амстердаме, в заведении Фокунга; анисовый же ликер из Бордо появился позже и намного. Анисовый ликер Фокунга полагается пить после кофе, а ликер, который делают в Бордо, пьют между блюдами.

АНОНА КОЛЮЧАЯ

Анона колючая в изобилии растет в тропиках. Мякоть ее плода приятна на вкус и напоминает сливки с сахаром (или сладкий крем). Она содержит множество черных зернышек, которые можно принять за орехи, настолько твердая у них кожура.

АНТРЕ

Горячие блюда, подаваемые вместе с супом или после него.

АНТРЕМЕ

Кушанья, которые подаются вместе с жарким, например, овощи, заварные кремы и некоторые виды выпечки.

АНЧОУС

Морская рыбка, меньше пальца длиной, без чешуи, с большой головой, большими черными глазами, огромной пастью, с серебристым туловищем и горбатой спинкой. Анчоусы в изобилии водятся у побережья Прованса, именно оттуда нам их привозят в консервах или в маринаде. У анчоусов нежный вкус, их поджаривают, и они легко перевариваются. Анчоусы заготавливают также с уксусом и солью, в этом рассоле их и консервируют. Консервированный анчоус появляется на наших столах только в качестве закуски или приправы. Возбуждающими аппетит свойствами, которые способствуют пищеварению и проявляются при умеренном употреблении анчоуса, он обязан своей природе и способу приготовления. Анчоусами фаршируют оливки, их употребляли в пищу древние римляне. Эту рыбку ловят ночью у западных побережий Италии, Франции и Испании.

АНЧОУСЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ. Промойте анчоусы в вине, приготовьте филе и сделайте из них салат, добавив кервель и салатные листья.

АНЧОУСНОЕ МАСЛО. Вымочите соленые анчоусы в воде, тщательно перемешайте анчоусное филе со сметаной, протрите через сито, смешайте со 125 г сливочного масла и подавайте как закуску.

ГРЕНКИ С АНЧОУСАМИ. Поджарьте в растительном масле длинные и тонкие ломтики хлеба и положите на слой сыра пармезана. Разложите на обжаренном хлебе пару дюжин анчоусов, смоченных в молоке, полейте оливковым маслом, покройте сверху пармезаном, запеките в духовке и подавайте на стол.

АПЕЛЬСИН

Плод апельсина шаровидной формы, немного сплюснутый, красивого золотисто-желтого цвета, имеет кожуру различной толщины, в которой нижний белый слой не сочный, как у лимона, а почти безвкусный и напоминает вату. Гурманы Древнего Рима превозносили запах и вкус апельсинов. Лучший из этих фруктов называется мандарина и прибыл к нам из Китая.

Он меньше наших бильярдных шаров, существуют мандарины размером с лесной орех, их желтый цвет приближается к красноватому, кожура тонкая, по запаху сходна с лимоном, мякоть очень сладкая и мало сочная.

Из апельсинов готовят хорошо освежающий напиток — *оранжад*. Для этого смешивают апельсиновый сок с лимонным.

МУСКАТНЫЙ АПЕЛЬСИН

Это название носит груша, созревающая в начале августа. Она наполнена очень сладким соком и имеет особенный запах. Эта груша относится к лучшим и наиболее красивым фруктам.

Мало кто знает следующую историю из жизни королевского любимца шевалье Поля. У этого дворянина в окрестностях Тулона был прекрасный сад, полный апельсиновых деревьев. Когда ему сообщили, что король Людовик XIV должен посетить его сад, ему пришло в голову засахарить прямо на деревьях часть фруктов. Король и весь его двор, не ожидавшие такой галантной шутки, были приятно удивлены. Засахаренные фрукты были удачно расположены вперемешку с сырыми, что заставило многих придворных дам поверить, что в Провансе засахаренные апельсины растут прямо на деревьях.

Известно, каким образом графиня Дюбарри предсказывала немилость г-на Шуазёля и г-на Пралена, о которой уже давно размьйпля-ла. Она брала в руку два апельсина и по очереди подбрасывала их, как опытный жонглер, приговаривая: «Прыгай, Шуазёль! Прыгай, Прален!..»

АППЕТИТ

Существует три разновидности аппетита: первый испытывают при голоде, это насущная потребность, когда не придираются к блюдам. У нас во рту появляется слюна от одного вида хорошего рагу. Второй вид аппетита проявляется, когда сев за стол без чувства голода, мы уже отведали какое-нибудь вкусное блюдо. К нему относится поговорка: «Аппетит приходит во время еды». Третий вид аппетита пробуждается при виде изысканного блюда, появляющегося в конце трапезы, когда удовлетворив свои желудки, гости уже собирались без сожаления встать из-за стола.

АРАХИС

Его также называют земляным орехом за его замечательную особенность: по мере того как цветы заменяются стручками, эти стручки изгибаются по направлению к земле и погружаются в нее, где и заканчивается их созревание.

Растение это родом из Мексики. Испанцы привезли его в свою страну, где в наше время оно дает большие урожаи.

В 1802 г. арахис был введен в культуру в департаменте Ланды, где имел полный успех, но вскоре эта культура заглохла из-за недостатков сбыта и к сегодняшнему дню полностью исчезла. Плод арахиса не больше лесного ореха и по форме напоминает фисташку. Его ядро одновременно может употребляться в пищу и служить для получения масла. Едят его сырым или после тепловой обработки. Примерно половину его веса составляет великолепное съедобное масло, полезное для здоровья, экономичное и быстро высыхающее, что позволяет использовать его в живописи.

Стебли этого растения очень любит скот, а корни обладают вкусом лакрицы.

Американцы называют этот орех *Mani*. Они едят его обсахаренным, готовят из него сладкие торты и находят его вкус более тонким и приятным, чем вкус фисташек.

Говорят, что сырой арахис может вызвать сильные головные боли и боль в горле. Эти неблагоприятные свойства исчезают после варки и обжаривания.

Испанцы называют его *какауэтт*, потому что он имеет привкус какао, и используют смешанный с небольшим количеством какао для приготовления шоколада для бедняков, использование которого в пищу вредно для здоровья.

АРБУЗ

Вид бахчевого растения, культивируемого в южных странах. В его красной мякоти, сладкой на вкус и напоминающей мякоть дыни, разбросаны черные семечки. Арбуз утоляет жажду и хорошо освежает, но тяжел для желудка, если съесть его слишком много.

АРЕКА

Мы не будем говорить здесь об ареке-кашу, используемой в смеси с другими веществами для приготовления бетеля (см. **Бетель**).

Арека — это растение из семейства пальм. Растет преимущественно на Молуккских островах и на Цейлоне. Ее плод, известный под названием ореха арековой пальмы, размером с куриное яйцо, внутри золотисто-желтого цвета. Ядро похоже на мускатный орех, твердое, белое, с различными оттенками пурпурного цвета. Для использования в пищу ядро высушивают, но оно все время сохраняет терпкий неприятный вкус. Существует также американская арековая пальма — одно из самых элегантных растений Нового Света. В середине ее листьев находится нечто вроде почки, известной под названием пальмовой капусты. Жители Антильских островов ее очень любят и едят с различными приправами.

АРЕНГА

Пальма, очень распространенная на Молуккских островах. Плоды этой пальмы, собранные недозрелыми и засахаренные, очень ценятся в Индокитае, где их подают к столу богачей.

Мякоть этих плодов дает некоторое подобие саго, которое жители Целебеса широко используют в пишу; наконец, из этих плодов в результате брожения получают сахар и очень приятный на вкус ликер. Считается, что сок зрелых плодов этой пальмы вызывает непереносимый зуд, так что, если вы не хотите иметь опухшие губы, не следует даже протягивать их к этим плодам, не удалив предварительно толстую оболочку, в которой сок содержится.

Рассказывают, что знающие об этом свойстве жители Молуккских островов успешно защищались, сбрасывая с оборонительных стен на осаждающих сосуды с водой, в которой вымачивали плоды описываемой пальмы. Мы рекомендуем этот способ жителям осажденных городов: они смогут наблюдать, как их враги побросают свое оружие и побегут, спасаясь от страшного зуда.

АРГАЛИ

Вид дикого барана (архар), который живет на склонах гор и в степях Сибири. Это животное размером с лань. Как и лань, оно отличается легкостью и силой, его тело покрыто короткой шерстью, шкура рыжевато-серая с желтоватой полосой на спине.

Мясо аргали по своим пищевым качествам и вкусу сходно с мясом косули; оно высоко ценится местным населением из-за трудностей его добычи.

АРЕЗАХ

Прекрасный плод из Индии, очень полезный для здоровья и хорошо освежающий. У него очень приятный, хотя и несколько острый вкус, который нравится выздоравливающим. Эти плоды размером в черешню, по форме напоминают грушу Катрин.

АРМАДИЛЛ, ИЛИ БРОНЕНОСЕЦ

Это небольшое животное напоминает по форме молочного поросенка, а панцирем, который целиком покрывает его, похож на черепаху. Этот панцирь защищает броненосца от обид, которые хотели бы нанести ему другие, более крупные животные. Броненосец живет в глубоких норах, которые выкапывает с помощью когтей. У него очень нежное и вкусное мясо, но его мало кто любит из-за мускусного запаха. Но он очень нравится американским индейцам.

АРОРУТ

Это нечто вроде крахмала, который извлекают из корней растения *Maranta indica*. Корни размельчают и вымачивают в воде. Из крахмала готовят отвары и кремы, которые очень любят англичане.

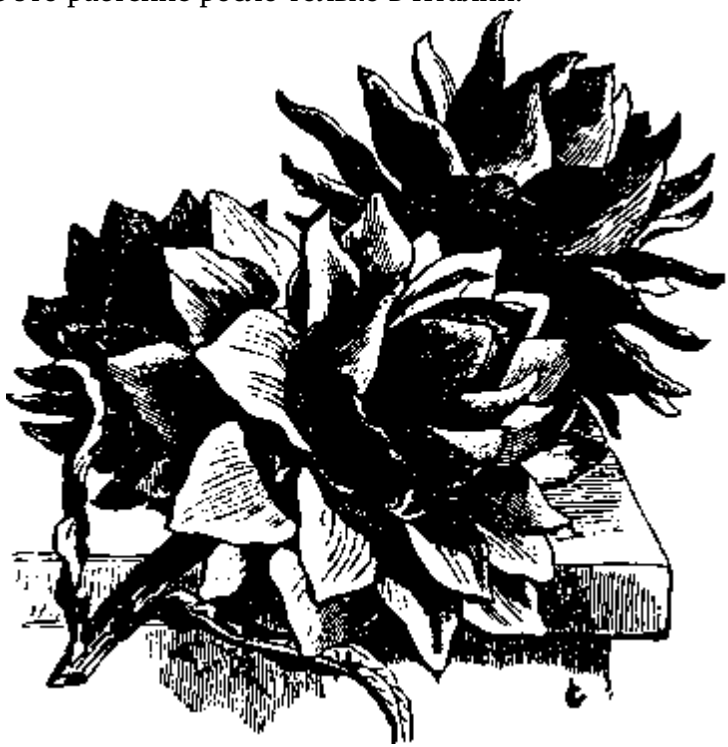
АРРАКАША

Растение из семейства зонтичных, напоминающее сельдерей и происходящее скорее всего из Новой Гренады, где широко культивируется как съедобное.

У этого растения есть большинство достоинств картофеля: оно хорошо растет в одинаковых с картофелем почвенных и климатических условиях. Жители острова Ямайка даже предпочитают его картофелю и готовят так же.

АРТИШОК

Овощное растение с длинными широкими зубчатыми листьями различной формы зеленого или беловатого цвета. Из середины листьев поднимается опушенный стебель, покрытый желобками. Внутри он мягкий, и от него отходят многочисленные ветки с венчиками, на которых расположены цветы и плоды. Раньше это растение росло только в Италии.



В настоящее время наши садовники акклиматизировали его, и у нас есть белый, зеленый, фиолетовый, красный и сахарный артишоки. Белый, фиолетовый и зеленый артишоки славятся своим вкусом. Мелкие артишоки, которые называются «артишоки для соуса пуаврад», едят сырыми.

Артишоки можно запасать на зиму следующим образом.

Их отваривают до полуготовности и отделяют листья и ботву, чтобы оставались только донца. Донца бросают в холодную воду, пока они еще теплые, затем откидывают на решето, чтобы обсушить. И, наконец, их кладут в духовку, из которой только что вынули хлеб, и так до четырех раз. Донца артишоков становятся тонкими, твердыми и прозрачными, но вновь приобретают свою форму, если их положить в холодную воду, желая использовать для приготовления блюд.

АРТИШОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ПОСТНЫЕ. Отрежьте наполовину листья, выньте серединку и промойте ее. Мелко нарежьте лук-шалот, чеснок, петрушку. Смешайте с мякишем из большого хлеба. Растопите сливочное масло, обжарьте в нем нарубленную зелень и хлебный мякиш. Положите на каждый артишок хороший кусочек сливочного масла. Смажьте маслом дно кастрюли. Поместите фарш в артишоки на донце между листьями. Поместите в деревенскую духовку, чтобы огонь был снизу и сверху. Время от времени поливайте артишоки соком, пока они не поджарятся.

ФАРШИРОВАННЫЕ АРТИШОКИ ЖИРНЫЕ. Возьмите артишоки средней величины. Почистите их, удалите серединку, отварите. Мелко нарежьте чеснок, смешайте со 125 г сливочного масла и 125 г свиного сала на 4 артишока. Положите фарш внутрь артишоков и перевяжите нитками, чтобы они не развалились. Положите в кастрюлю между двумя ломтиками сала. Медленно обжаривайте в духовке, где есть огонь снизу и сверху. Слегка поливайте маслом. В итальянский соус добавьте стакан белого вина и подавайте артишоки с этим соусом.

АРТИШОКИ А ЛЯ ДЮССЕЛЬ. Возьмите мелко нарезанные грибы, промокните их чистой тряпочкой, чтобы удалить часть влаги. Добавьте нарезанный лук-шалот, петрушку, зубчик чеснока; если артишоки готовятся как постное блюдо, смешайте со сливочным маслом, если жирные — с мелко нарезанным свиным салом. Чистя артишоки, старайтесь удалить серединки и поджарьте головки артишоков во фритюре. Приготовьте хлебный мякиш (панировочные сухари), обжарьте артишоки в кастрюле, покрыв сверху салом и промасленной бумагой, полейте бульоном и белым вином. Жарьте на медленном огне, как фрикандо, вылейте сок в ваш итальянский соус, выложите артишоки на блюдо и подавайте на стол.

АРТИШОКИ ВО ФРИТЮРЕ. Оторвите 3 или 4 первых ряда листьев артишоков. Сделайте из каждого артишока 10 или 12 кусочков. Удалите середину, обрежьте кончики листьев, тушите их в маринаде из растительного масла, соли, перца, небольшого количества уксуса. Приготовьте тесто следующего состава, которое послужит вам для приготовления любого блюда во фритюре:

Всыпьте в керамическую миску муку, сделайте ямку, вылейте в нее 1–2 яичных желтка, ложку растительного масла, один-два стаканчика крепкой фруктовой настойки и соль. Перемешайте рукой, вращая тесто в одном направлении и понемногу доливая воду, чтобы придать ему нужную консистенцию. Когда будете использовать тесто, добавьте в него белки, предварительно их

взбив, и смешайте с тестом. Но имейте в виду, что если ваше тесто недостаточно густое, белки сделают его слишком жидким; если вы хотите, чтобы тесто получилось более нежным, готовьте его накануне. Если собираетесь делать сладкий фритюр, например, тесто для блинчиков, кладите в него совсем немного соли и добавляйте флердоранжевую воду.

Теперь вернемся к артишокам. Когда тесто готово, положите в него артишоки и перемешайте. Когда фритюр хорошо разогреется, берите артишоки шумовкой и бросайте во фритюр, сколько поместится. Потихоньку помешивайте, чтобы они не склеивались. Когда артишоки слегка подрумянятся, выньте их из фритюра в дуршлаг, киньте во фритюр горсть веточек петрушки. Выложите горкой на блюде и украсьте жареной петрушкой из фритюра.

АРТИШОКИ В СОУСЕ. Отрежьте кончики листьев, хвостик, жесткие или жилистые нижние листья, положите артишоки на дно котла, в кипящую воду, которая должна покрывать их на три четверти. Посолите, отварите в течение 45 минут или часа, выньте один листик: если он легко отделяется, значит, ваши артишоки сварились. Выньте их из воды, переверните донцем кверху, чтобы стекла вода. Если вы хотите, чтобы они оставались зелеными, положите в маленький полотняный или холщовый мешочек древесную золу в объеме, примерно равном объему куриного яйца; налейте на эту золу воду для варки артишоков. Этот способ варки применим также к горячей фасоли. Артишоки,

сваренные только что описанным способом, едят под белым или под голландским соусом.

ТУШЕНЫЕ АРТИШОКИ. Разрежьте на четыре части мягкие артишоки среднего размера, выньте серединку и очистите, оставив на каждом по три листа; промойте и обсушите. Положите в кастрюлю сливочное масло, поместите туда артишоки и поставьте на медленный огонь за 20 минут перед подачей на стол. Выложите на блюдо в виде тюрбана, положите в сливочное масло, ложку панировочных сухарей, столько же мелко нарубленной петрушки, добавьте лимонный сок и немного соли. Вылейте этот соус в середину горки артишоков. Не надо, чтобы они побелели.

АРТИШОКИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Это легкое блюдо, подаваемое перед десертом *(антрмэ)*. Возьмите артишоки, которые надо обработать сверху и снизу. Отварите их в воде достаточное время, чтобы можно было легко вынуть серединку; положите в форму с растительным маслом, зубчиками чеснока, солью и перцем. Варите на горячей золе с хорошим пламенем снизу. Когда сварятся, выньте чеснок и подавайте без соуса, с

лимонным соком.

ФАРШИРОВАННЫЕ АРТИШОКИ С КРУПНЫМ ФАРШЕМ. Также служит антреме, подается перед десертом. Подготовьте артишоки, как описано выше, вынув серединки, фаршируйте мелко нарубленным мясом или панировочными сухарями с добавлением зелени и грибов. Положите в кастрюлю большой кусок сливочного масла или жира, слегка подрумяньте. Снимите с огня, приготовьте мучную заправку, которую следует разбавлять бульоном, а если его нет, то водой. Вновь положите в кастрюлю артишоки.

Завершите варку, чтобы огонь при этом горел сверху и снизу, поливая артишоки время от времени вытекающей из них жидкостью. Эту жидкость вы можете использовать также вместо соуса.

ФАРШИРОВАННЫЕ АРТИШОКИ С МЕЛКИМ ФАРШЕМ. Очистите три артишока, отрежьте под прямым углом верхние листья, бланшируйте, чтобы этого было достаточно для удаления серединок после промывки в холодной воде. Замените серединки фаршем, состоящим из мелко нарубленных свиного сала, грибов, петрушки и лука-шалота. Крестообразно свяжите их ниткой. Разогрейте в сковороде немного оливкового масла и подрумяньте артишоки снизу и сверху. Положите их в кастрюлю на ломтик вымоченного от соли свиного сала или телятины или сливочного масла со стаканом бульона либо воды. Варите, чтобы огонь был сверху и снизу. Подавайте только артишоки, без ломтиков сала или телятины, под соусом, приготовленным из сока от варки, заправленного мукой.

АРТИШОКИ В МАСЛЕ И В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ ПУАВРАД. Крупные артишоки отваривают в воде и охлаждают, подают с

соусом, налитым в соусник. Мелкие артишоки едят сырыми с тем же соусом, иногда просто с солью, в качестве закуски.

АРТИШОКИ В СОУСЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И УКСУСОМ. Растолките в соуснике желток сваренного вкрутую яйца, добавьте ложку уксуса, соль, перец, очень мелко нарезанный салат или так же мелко нарезанный лук-шалот. Добавьте две ложки растительного масла, размешайте и подавайте на стол.

АРТИШОКИ С САЛОМ. Разрежьте пополам два крупных артишока, выньте серединку, очистите, бланшируйте в соленой воде, положите в кастрюлю ломтики свиного сала, две луковицы, морковь, одну гвоздику, небольшую веточку тимьяна. Артишоки разложите на ломтики телятины и поставьте на медленный огонь; когда телятина зарумянится, добавьте немного воды и дайте слегка покипеть. Подавайте артишоки выложенными на блюдо тюрбаном, в середину вылейте соус, который у вас получился.

АРТИШОКИ ПО-ЛИОНСКИ. Разрежьте их на шесть кусков, бланшируйте, выньте серединки и донца, оставив на каждом куске по три листа; положите в кастрюлю со сливочным маслом, покрывающим дно, посыпьте мелкой солью, варите на огне, горящем сверху и снизу; в другой кастрюле слегка обжарьте мелко нарезанный лук. Полейте этим соусом ваши артишоки в момент подачи на стол.

ФАРШИРОВАННЫЕ АРТИШОКИ. Отварите артишоки в воде до полуготовности; фаршируйте мясом, петрушкой, луком. Закончите варку и подавайте с зеленью, растительным маслом и лимонным соком.

АРТИШОКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО МЕТОДУ ГРИМО ДЕ ЛЯ РЕНЬЕРА. Нарежьте луковицу крупными кубиками, пассируйте в сливочном масле, пока не зарумянится, добавьте соль, специи и дайте остыть в масле, в отдельной тарелке, но не в кастрюле. Отварите донца артишоков, отделив их от листьев; дайте стечь, заполните луком, покройте панировочными сухарями и тертым сыром, подрумяньте в деревенской духовке и подавайте без соуса.

Это новое блюдо изобретено автором «Альманаха гурманов»; оно дошло до нас с примечанием автора: *«Две рекомендации всегда лучше одной».*

АРТИШОКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Разрежьте три артишока на шесть равных кусков, удалите серединки, очистите от листьев, вымойте; положите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла; добавьте сок лимона, стакан белого вина, полстакана бульона. Отварите, дайте стечь, выложите на блюдо и приготовьте для подачи на стол белый итальянский соус.

АРУМ

Растение из семейства ароидных. Существуют различные виды арума, но мы упомянем лишь тот, который употребляется в пищу индейцами. Они едят его листья, как капусту.

Арум — это важный пищевой ресурс для жителей Канарских и Азорских островов, а также Бразилии, где его едят вместо хлеба.

Для некоторых это единственная пища. Из арума готовят пироги, лепешки и хлеб, смешивая муку из арума с крахмалом.

АССА ФЕТИДА

Так называют камедь — смолу рыжеватого цвета, получаемую при надрезании стебля и корневой шейки этого зонтичного растения.

Асса фетида — сильное противоспазматическое средство с отталкивающим запахом, который сильно действует на европейцев. В отличие от них жители Азии едят ее с удовольствием и так много, что ее запахом пропитывается весь воздух в том месте, где ее съели. Раньше ею пользовались для придания вкуса некоторым блюдам, и в наши дни на Востоке асса фетида служит одной из изысканных приправ, несмотря на свой запах.

ASTRAGALUS BOETICUS

Название зерен, напоминающих по виду кофе, которые можно с ним смешивать.

АТИНГА

Рыба, обитающая в морях Бразилии и мыса Доброй Надежды. Она имеет длину 48 см и может делаться еще больше в поперечнике, поскольку способна раздуваться, словно шар. Питается мелкими рыбками, ракообразными и моллюсками. Мясо ее жесткое, но тем не менее употребляется в пищу после удаления желчи, которая крайне ядовита.

АТЕРИНА, ИЛИ СЕРЕБРЯНАЯ ЛЕНТА

Вид анчоусов длиной 20–25 см, с широкой серебристой полосой на каждом боку. Атерины — мелкие рыбки с нежным вкусом. Молодые атерины долго держатся плотными стайками. Их едят на берегах Средиземного моря. Мясо очень вкусное, а пищевые свойства сходны со свойствами анчоусов; едят их так же, как анчоусы.

АТТЕРО ПО-БРЕТОНСКИ

На дно керамической миски положите нечто вроде решетки из мелких ивовых прутьев, на эту решетку поместите соленую и поперченную телячью грудинку, а на нее — квадратный кусок свежей свинины, посоленной не более чем два дня назад; поставьте в духовку и запекайте столько же времени, сколько вы пекли бы большой домашний хлеб. Дайте свинине подрумяниться, чтобы ее верхняя сторона не размякла.

АТШАР ИНДИЙСКИЙ

Это название множества разновидностей растений, верхушки и плоды которых консервируют в пальмовом соке, который сначала обладает сладким вкусом, но вскоре превращается в очень прозрачный уксус, заменяющий в Индии еще не известный там винный уксус. У местных жителей атшары заменяют наши корнишоны и каперсы. Они также используют их для придания остроты некоторым продуктам.

АЦЕТО-ДОЛЬЧЕ

Так называют консервы из некоторых фруктов или мелких овощей. Их консервируют в уксусе, подобно корнишонам, затем добавляют осадок от молодого сладкого вина, которое кипятят до консистенции сиропа. Лучше всего готовить ацето-дольче из айвы, разрезанной на четыре части, и сусла от мускатного винограда или нарбонского меда. Корсиканский мед лучше, но он немного более горький.

АШАРДЫ

Это очень известная смесь, которая пришла к нам из Восточной Индии и носит имя своего изобретателя.

Самые лучшие ашарды — с острова Бурбон. Надо не только очень тонко нарезать ломтики тыквы и лука-порея: добавьте к ним репчатый лук, шампиньоны, «капусту» от американской капустной пальмы, цветную капусту, кукурузу в стадии молочной спелости и т. п. Для окраски кладут шафран и варят с солью в орлеанском уксусе, добавляя соль, перец и приправы, как при заготовке корнишонов. В конце следует положить корень имбиря и несколько стручков красного перца. Ашарды едят тремя способами: просто доставая их из банки, разрезая на куски и смешивая с любым жареным или вареным мясом. Можно слить жидкость, выложить ашарды на салфетку, а затем пропитать хорошим зеленым растительным маслом. Наконец, вместо зеленого масла можно использовать двойные сливки из козьего молока, которые в колониях называют кукоко. Последний рецепт европейцам сообщил г-н маркиз де Серсей, вице-адмирал и бывший губернатор Французской Индии, которому мы обязаны также первым появлением айа-пана во Франции (см. Айа-пана).

АШИАР

Нечто вроде варенья в уксусе, которое готовится из еще зеленых ростков бамбука. Голландцы очень широко используют этот препарат в качестве приправы для своих блюд и привозят из Восточной Индии, где его готовят в керамических сосудах. Эта приправа очень острая и действует возбуждающе. Она годится лишь для флегматиков и стариков.

Б

БАБА

Баба — это пирожное, которое пришло к нам из Польши. Баба всегда должна быть достаточно объемистой, чтобы ее можно было подавать как блюдо перед десертом и чтобы можно было на всякий случай держать ее в течение нескольких дней в буфетной.

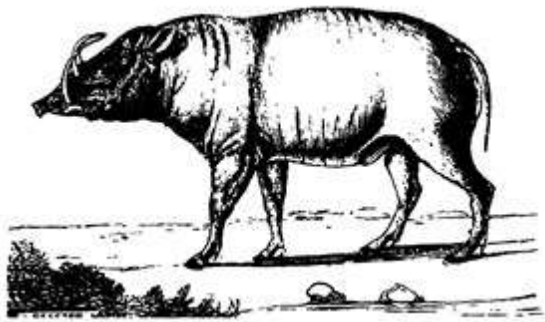
Возьмите 1,5 кг самой лучшей муки, какую только сможете найти, 5 граммов пекарских дрожжей, 30 г мелкой соли, 120 г сахара, 180 г светлого изюма (коринки), 180 г изюма из мускатного винограда малаги, 30 г цукатов из лимона, 30 г цукатов из ревеня, 3,5 г шафрана, стакан сливок, стакан малаги, 22 яйца и килограмм самого лучшего сливочного масла. Сначала просейте муку, потом возьмите четвертую ее часть для опары, сделайте из этой муки горку, налейте в середину стакан теплой воды с дрожжами, потом взбейте опару и создайте все условия, чтобы опара подошла. Затем сделайте горку из оставшейся муки, насыпьте в ее середину 30 г соли, 120 г сахарной пудры, добавьте стакан сливок, от двадцати до двадцати двух яиц, 1 кг сливочного масла, которое готовят зимой в местности Изиньи, прибавьте сюда же опару, которая к этому времени должна хорошо подняться. Замесите тесто, немного растягивая его. Сделайте в середине углубление, вылейте в него стакан малаги и настойку шафрана, прокипяченную в течение нескольких минут в четверти стакана воды, потом бросьте в тесто 180 г светлого изюма, 180 г темного изюма без косточек, разделяя каждую изюминку на две части. Изюм следует приготовить заранее. Потом туда же добавьте 30 г лимонных цукатов, разрезанных на мелкие кусочки, а также консервированный ревень. Все тщательно перемешайте, чтобы изюм хорошо смешался с тестом, затем отделите восьмую часть теста, разгладьте его сверху, выньте оттуда самые крупные изюминки, которые оказались на поверхности, и положите тесто этой стороной в смазанную маслом форму. Помещая тесто в форму, самые большие изюминки вынимают из него потому, что иначе сахар, содержащийся в них, приклеит их к форме, когда баба будет печься. «Выхаживать» тесто следует так же, как для компьеньского торта (см. Компъенский торт). Что касается выпекания бабы, то на это уйдет полтора часа. Цвет готовой бабы должен быть красноватым, но его нелегко уловить, потому что шафран своим желтоватым оттенком, а также сахар и испанское вино влияют на окраску; в связи с этим для выпечки бабы требуется много усилий. Лишних пятнадцати минут может оказаться достаточно для того, чтобы этот приятный красноватый оттенок превратился в неопределенный коричневатый цвет.

Францию скорее всего познакомил с этим видом выпечки король Станислав Лещинский, зять Людовика XV. У августейших потомков этого доброго короля (слова не мои, а господина Карема) бабы всегда подаются на стол вместе с соусником, в который налито сладкое вино малага, разбавленное водой в соотношении 5:1. Со слов госпожи графини Риели, урожденной графини Потоцкой, родственницы Лещинских, известно, что настоящую польскую бабу надо делать из ржаной муки и на венгерском вине.

Иногда в Париже попадаются небольшие бабы, изготовленные в маленьких формочках, но они слишком быстро черствеют, чтобы рекомендовать вам этот экономичный метод их приготовления, который, впрочем, используется кондитерами. Из ломтиков бабы, хорошо пропитанных мадерой, готовят блюдо, похожее на оладьи, которые очень удобны для завтрака и высоко ценятся холостяками. Согласно традициям двора Люневиля и в соответствии с методами господина Карема, автора книги «Занимательная кулинария», если вы хотите приготовить бабу меньшего размера, которая в меньшей степени будет соответствовать традициям Люневильского двора (от этих традиций не осмелились отойти ни такой кондитер, как Карем, ни такой гурман, как господин де Куршо), вам следует взять рецепт из кулинарной книги Одо. Используйте такую же опару, как для бриошей, вымесите тесто, сделайте в нем ямку, положите туда 15 г сахарной пудры, влейте 30 г мадеры, малаги или рома, насыпьте 5 г мускатного изюма без косточек, разрезав каждую изюминку пополам, столько же светлого изюма коринки, 8 г лимонных цукатов, нарезанных мелкими кусочками, и немного порошка шафрана. Эта смесь должна иметь такую же консистенцию, какую имела опара, за счет добавления туда одного яйца или сливок. Поместите это тесто в смазанную маслом форму, которая будет по объему в 2–3 раза больше теста. Сделайте так, чтобы изюм не соприкасался со стенками формы. Оставьте в теплом месте, чтобы тесто хорошо подошло, и выпекайте полтора часа на очень медленном огне. Баба будет совершенно готова, когда она примет красноватый цвет. Бабу подают на стол преимущественно в горячем виде.

БАБИРУССА

Это вид кабана, с которым в Европе только что познакомились и которого любопытствующие найдут в зоологическом саду. Плиний говорил о бабируссе следующее: «В Индии существует такой вид кабана, у которого на лбу два рога, словно у быка, а клыки, как у обычного кабана». Элиен также упоминает о бабируссе, называя ее «животным с четырьмя рогами». «О боже, — воскликнула одна дама, обращаясь к своему мужу с вопросом, — скажите, друг мой, что же это за животное, у которого вместо двух рогов четыре?»



«Мадам, — ответил услыхавший ее вопрос прохожий, — это вдовец, женившийся во второй раз». И продолжил свой путь. Цветом бабирусса пепельная или грязно-серая, щетина ее похожа на шерсть, уши тоже короткие. Задняя часть тела у нее выше, чем передняя. Кожа тонкая, под ней нет сала, мясо на вкус очень приятное. Готовят бабируссу так же, как кабана. Когда на это животное охотятся, оно бросается в море, и поскольку острова Вест-Индского архипелага расположены очень близко друг от друга, то животное перемещается с одного острова на другой. Бабирусса, живущая в зоопарке, берет еду из рук, а это означает, что это животное очень хорошо приручается.

БАВАРКА

Это горячее питье, которое готовится из сиропа адиантума (венерина волоса, разбавленного крепким чаем). В зависимости от того, с чем смешивают сироп, баварку называют «баварка с чаем», «баварка с водой», «баварка с шоколадом». Питье это смягчающее и снотворное.

БАГАССА

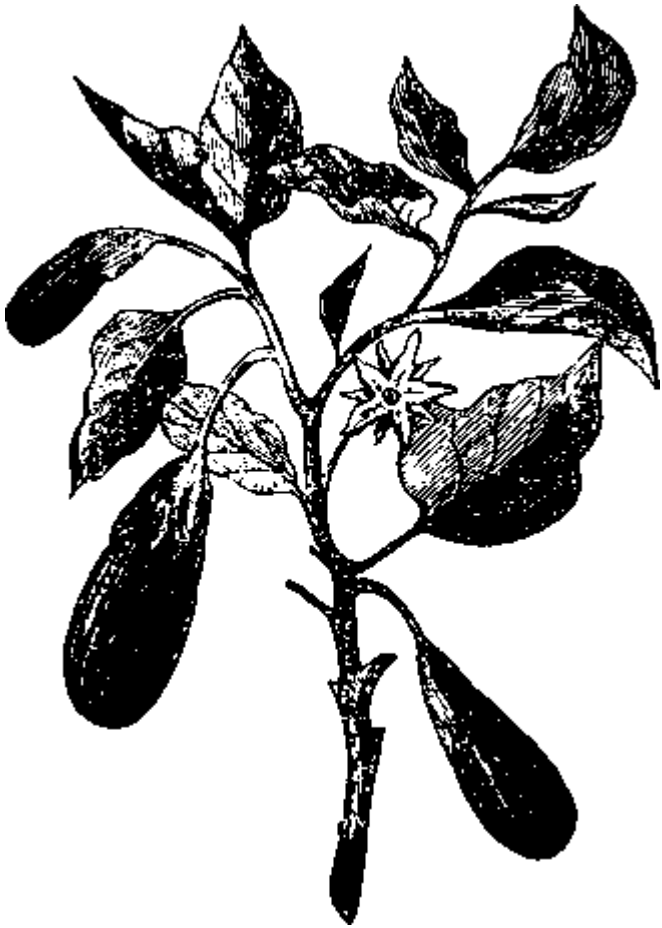
Дерево из семейства хлебных, растет в Гвиане. Оно приносит плоды размером со средний апельсин, желтоватого цвета, покрытые шершавой кожурой. Мякоть у них плотная, сочная, приятная на вкус и освежающая. Креолы и туземцы едят эти плоды с удовольствием.

БАКЛАЖАН

Овощ, один из видов пасленовых. Его плод имеет форму крупного яйца. Самые лучшие баклажаны — белые и фиолетовые. Их можно есть в виде салатов или вареными и печеными. Вот лучшие рецепты их приготовления.

БАКЛАЖАН ПО-ЛАНГЕДОКСКИ. Разрежьте баклажаны вдоль, выньте семена, порежьте мякоть, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, поджарьте их на решетке на слабом огне и полейте рафинированным растительным маслом.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Очистите баклажаны, нарежьте их тонкими ломтиками, оставьте мариноваться в течение двух часов с уксусом, куда надо добавить грецкие орехи, соль, черный перец и немного чеснока. Потом отожмите баклажаны, чтобы стекла жидкость. После этого сделайте из них салат, добавив туда кресс-салат, рапунции (*rapunkulo* или репчатый колокольчик), крутые яйца, фаршированные маслины и несколько кусочков филе тунца.



БАКЛАЖАНЫ ПО-ПАРИЖСКИ. Удалите мякоть из четырех фиолетовых баклажанов, стараясь не повредить кожицу. Порубите вместе с белым мясом птицы или с жареным мясом ягненка или с постным мясом молочного поросенка или с любым другим белым, хорошо прожаренным мясом. Добавьте к этому фаршу 180 г костного мозга или, если вам так больше нравится, приправьте щепоткой мускатного ореха, добавьте 180 г сала и немного соли. Прибавьте белых панировочных сухарей и яичные желтки. Заполните полученной массой половинки баклажанов и запеките их в форме для пирога, поливая при этом растопленным костным мозгом или салом.

БАКУ

Японская рыба, которую очень любят за ее изысканный вкус. Жители Японии выбрасывают голову этой рыбы, ее внутренности и кости, а мякоть очень тщательно моют и чистят. Несмотря на эти предосторожности, многие умирают, отравившись ею. Японец, которому надоело жить на свете, предпочитает съесть этой рыбы, чтобы свести счеты с жизнью. Швейцер в своей «Истории Японии» рассказывает, как пять человек из Нагасаки, съев блюдо из баку, потеряли сознание, начали биться в конвульсиях, бредить, у них открылась кровавая рвота, столь сильная, что вскоре все они умерли. Тем не менее японцы не хотят отказываться от блюда, которое они считают изысканным деликатесом. Специальный указ императора Японии запрещает солдатам и служащим империи есть эту рыбу. Баку ценится намного дороже, чем любая другая рыба.

БАЛАШАН

Это нечто вроде пасты, которую в Сиаме и в Тонкине готовят из креветок. Креветки растирают в ступке с солью, чтобы получилась густая масса типа рассола; ее несколько дней держат на солнце, время от времени перемешивая, в результате чего распространяется ужасающее зловоние. Эта паста, к которой добавляют масло, укрепляет желудок и возбуждает аппетит. В Тонкине ее называют *нуксман* и едят с рисом, а также добавляют ее в мясные блюда как приправу.

БАМБУК

Крупный индийский тростник, из которого как раз и делают трости. В бамбуке содержится сок, который очень ценят индийцы. Из каждого узла бамбука вытекает сладкая жидкость, которая под действием солнечного тепла превращается в сахарные *«слезы».* В старину люди знали сахар только из сахарного тростника и из бамбука. Из молодых ростков бамбука готовят некую смесь с уксусом и горчицей, которая носит имя своего создателя Ашара.

БАНАН

Растение родом из Индии и Вест-Индии. На Востоке банан считают тем самым запретным плодом, который вкусила наша праматерь Ева. Там банан служит беднякам так же, как у нас картофель — рабочим. На Антильских островах и в Кайенне из бананов делают напиток, называемый банановым вином.

БАОБАБ

Дерево, дающее плоды, которые в Сенегале называют обезьяньим хлебом, потому что эти животные поедают плоды баобаба в большом количестве. Люди используют их только для приготовления освежающего напитка, для чего выжимают сок и смешивают его с сахаром.

БАРАКИЛЬЯ

Это выпечка, в которую кладут фарш, приготовленный из филе куропатки, цыпленка, нежной телятины, шампиньонов, зеленых трюфелей. Все это рубят вместе и добавляют в полученную массу хороший кусок очень свежего сливочного масла, а также различные травки. Этим фаршем начиняют легкое слоеное тесто и выпекают пирожки для закуски.

БАРАН И БАРАШЕК

Мясо взрослого барана не имеет большой ценности в кулинарии и в питании считается самым плохим после козлятины. Это мясо плохо переваривается, не питательно и обладает очень неприятным запахом. Поэтому лучше есть барана молодым, когда это еще не баран, а барашек или ягненок. Либо следует его кастрировать, по крайней мере, для кулинарных целей.

БАРАНИНА

В горах Греции, а также на островах Сардиния, Корсика и на Кипре существует разновидность диких овец, которая стала крайне редкой, благодаря стараниям охотников. Считается, что от этой разновидности пошли все современные овцы. Эти животные размером с лань, у самцов — огромные рога. Бараны и овцы с мыса Доброй Надежды, а также астраханские, с побережья Каспийского моря, имеют огромный хвост, вес которого может достигать двадцати фунтов. Некоторые из животных таскают за собой маленькую тачку, на которой лежит их хвост. Это делается для того, чтобы шерсть на нем не сваливалась.

Дону Педро, королю Кастилии, Испания обязана тем, что в эту страну были завезены овцы и бараны из страны варваров. Этим животным шерсть из Кастилии обязана своей славой. Прибыль, которую приносили эти драгоценные животные, заставила испанских дворян, по примеру их короля, разводить стада этих животных и навещать их. Дни стрижки овец были большими праздниками. Именно по этим причинам овец и баранов, которые приносили Испании тридцать миллионов дохода, называли украшениями короны. Животное наилучшей породы было бесценным сокровищем, и за него иногда платили до пятисот пиастров. В XV в. Эдуард IV, король Англии, получил от великодушного испанского короля три тысячи этих животных. Изменение климата сделало их шерсть гораздо более длинной и менее тонкой. Огромная забота, которую англичане проявляли о

своих стадах, полностью уничтожив волков, позволила им постоянно держать овец на открытом воздухе. С той поры английская шерсть пользуется большим спросом во всем мире. Именно для того, чтобы постоянно напоминать нации, как важна для нее торговля этим товаром, председатель палаты лордов сидел раньше на мешке с шерстью. Думаю, эта традиция сохраняется и сегодня. Совсем молодой барашек называется ягненком. Его мясо очень нежное.

Все та же Испании предоставила Франции породу овец, называемых мериносами. Они все больше и больше распространялись у нас, конкурируя с известной породой, которую называли фландрскими овцами.

Господин Муркофт рассказывает, как в 1822 г., попав в татарские земли через английские владения в Индии, он обнаружил там породу овец, которой должна завидовать вся Европа. Это домашнее животное, вроде собаки, которое живет во дворе или в хлеву у своего хозяина. Питается всем, чем угодно, и набирает вес, поедая кухонные отбросы. Эти животные едят даже кости, которые им бросают. Овцы этой породы маленького роста, но их особенности — высокое качество мяса, тонкая шерсть и ее обилие — ставят их в один ряд с самыми лучшими породами. Это животное приносит двух ягнят, и его можно стричь дважды в год. При каждой стрижке получается три фунта шерсти. Во Франции овцы, чье мясо больше всего ценится, живут в Арденнах, в районах Лангр, Ля Кро и на прибрежных лугах. Совсем молодой барашек называется ягненком. Его мясо очень нежное, но менее сочное, чем у барашка. Если барашек вырастает, и его не кастрируют, то мясо взрослого барана будет хуже, чем мясо овцы.

Овцы — очень важные ресурсы во всех странах, особенно в тех, где иногда на многие километры не найти ни жилья, ни харчевни. Я имею в виду Испанию, берега Нила и арабские страны. Когда пересекаешь участки пустыни с четырьмя — шестью арабами, то обычно договариваешься заранее (и это влияет на цену) о том, кормишь ли ты проводников, или они кормят себя сами. Если, по условиям, их кормите вы, то арабы всегда будут хотеть есть, и совершенно невозможно будет утолить их аппетит. Если же их не кормят, то на завтрак они будут съедать финик, на обед — два финика и после каждой еды затягивать пояс туже на одну дырочку. Этим все сказано.

В 1833 г. я направлялся из столицы Туниса в римский амфитеатр, расположенный в пустыне в двенадцати — пятнадцати лье от города. Я договорился с четырьмя арабами, чтобы они проводили меня в Джем-Джем (так называются эти развалины). Арабы подрядились предоставить мне верховое

животное, то есть верблюда, и должны были питаться сами. Я взял их с собой, уложив в жестяной чемоданчик кусок жареного мяса, финики, вино, воду и водку. Прибыв на первую стоянку, где мы должны были заночевать, мы расположились поужинать, и к моему великому удивлению, я увидел, что арабы ужинают несколькими финиками и одним бананом. Мне было стыдно, что мой ужин столь обилен, в то время как они поели совсем чуть-чуть. Я отдал им три четверти своего хлеба, все жареное мясо, половину фруктов и оставил себе только вино и воду. После этого я объявил им, что на следующий день мы будем обедать вместе и будем есть баранину, так что им следует позаботиться и добыть барана. Мне казалось, что сделать это легко, потому что всюду, где росла трава, паслись по 5–6 овец и баранов. Думая, что пустыня начинается сразу на морском побережье, люди ошибаются. Чувство одиночества, голод и жажда появляются лишь в двенадцати— пятнадцати лье от берега.

На следующий день меня разбудило блеяние барана. Один из моих арабов ночью ушел из лагеря и за пять франков приобрел отличного барашка, весившего около пятидесяти фунтов. Через 2 часа мы были в Джем-Джеме, где и решили поесть.

Я много слышал о том, как готовят барана в пустыне, и ничего не хотел упустить из этого процесса. Поскольку жарить барашка предстояло только через два часа, а для осмотра римского амфитеатра требовалось не более двух часов, то я присутствовал при всех моментах приготовления блюда. Арабы начали с того, что зарезали барашка в соответствии со всеми религиозными правилами, рекомендуемыми Кораном. Потом они распороли ему живот, выбросили внутренности, сохранив сердце, печень и легкие. Потом они засунули его в мешок для провизии, наполнив ему брюхо финиками, инжиром, изюмом, медом и солью. Брюхо очень тщательно зашили. В течение всего этого времени два араба, которые не были заняты барашком, долбили саблями яму глубиной в два фута и заполняли ее сухими дровами, которые они потом зажгли, чтобы превратить в угли, а рядом они приготовили еще одну вязанку хвороста. Затем на горячие угли они положили барашка вместе со шкурой, и накрыли его вязанкой хвороста, который сразу загорелся. Когда хворост прогорел, барашек оказался целиком покрыт золой, подобно каштанам, когда их пекут. Тогда арабы бросили сверху часть земли, которую выкопали из ямы, и предложили мне идти смотреть римский амфитеатр, сказав, что барашек будет готов через полтора часа.

Я вернулся через полтора часа, потому что мне очень хотелось есть и особенно попробовать блюдо, приготовленное

моими проводниками. Без сомнения, им хотелось того же, судя по тому, что едва завидев меня вместе с тем арабом, который немного говорил по-итальянски и которого я брал с собой, они сразу начали копаться в своем подземном костре и вытащили из него барашка. Он был поджарен, как печеная картошка с горелой корочкой. Когда барашка почистили кинжалом, его кожа приняла приятный золотистый оттенок приготовленного на сильном огне, отлично подрумянившегося мяса. Сгоревшая шерсть совершенно исчезла, и под кожей, сохранившей внутри весь жир, угадывалось сочное, очень вкусное мясо. Я не знал, как разрезать этого барашка, и сделал знак старшему из арабов, чтобы он начал разделывать барашка первым. Араб не заставил себя долго просить. Он сложил вместе указательный и большой пальцы и, подобно грифу, который нанес бы удар клювом, он выбросил вперед руку, схватил и оторвал кусок мяса. Другие арабы последовали его примеру, и поскольку я увидел, что если не потороплюсь, то барашек исчезнет еще до того, как я попрошу свою долю, я сделал знак, чтобы и мне тоже дали возможность поучаствовать. После этого я своим ножом отрезал плечо барашка. Не желая держать мою добычу руками, я положил кусок на блюдо из несессера и, подобно наказанному ребенку, стал есть его, сев в сторонке. Должен сказать, что я ел баранину, приготовленную в самых знаменитых кухнях Европы, но никогда не пробовал более вкусного мяса, чем этот барашек, зажаренный на угольях. Я рекомендую это блюдо всем путешественникам по Востоку.

БАРАНИЙ РОСТБИФ НА ВЕРТЕЛЕ. Отрежьте заднюю часть барашка, раздробите бедренные кости, отрубите задние ножки. Вставьте суставы один в другой, разрубите ребра со стороны пашины, закрутите обе боковых части и засуньте в каждую из них небольшой вертел. Удалите часть жира с почек. Засуньте небольшой вертел в хребет. Положите ростбиф на решетку, хорошенько привяжите маленький вертел на одном конце и два сустава на другом. Воткните вертел в обе задние ножки, используйте еще один вертел, который образует крест с тем, который вы проткнули задние ножки вашего барашка. Хорошо закрепите этот вертел, завернув его в промасленную бумагу. Жарьте полтора-два часа, потом подайте на стол вместе с вытекшим из барашка соком или с фасолью по-бретонски.

ЗАДНЯЯ НОЖКА БАРАШКА НА ВЕРТЕЛЕ. Отрежьте заднюю ножку, воткните вертел в сустав, стараясь не повредить мякоть. Жарьте полтора часа. Потом отрежьте конец сустава, оберните торчащую косточку бумагой и подавайте на стол, полив соком из этого жаркого.

БАРАНЬЯ НОЖКА НА УГОЛЬЯХ. Возьмите заднюю ножку барашка, имеющую темное мясо и белый жир. Удалите кости из мякоти, но оставьте на конце ножки. Нашпигуйте ножку большими кусками свиного сала, а также специями, базиликом, перцем, петрушкой и луком-та-таркой, посолите, перевяжите бечевкой и придайте ножке ее исходную форму. Сделав это, разведите огонь, положите в жаровню несколько кусков хорошего масла, купленного в лавке, 5–6 луковиц и столько же морковок. Сверху уложите подготовленное баранье жаркое, полейте его бульоном и небольшим количеством водки. Поверх мяса разложите лавровые листья, гвоздику, зубчик чеснока и тмин. Покройте жаровню бумагой, и пусть у вас снизу и над мясом горит слабый огонь. Жарьте 4–5 часов. Слейте сок, охладите и подавайте с цикорным салатом либо с соком от жаркого или с любыми видами овощного рагу, которые вам по вкусу.

БАРАНЬЯ НОЖКА ПО-АНГЛИЙСКИ. Вам потребуется баранья ножка — такая же, как описана в предыдущем рецепте. Отрежьте от нее сустав и то, что ниже сустава, а также коленный нерв. Отбейте мясо, посыпьте мукой и заверните в тряпочку, завязав ее с четырех концов узлами. Вам понадобится также кастрюля, полная воды. Вскипятите эту воду и положите в нее подготовленную баранью ножку, а также соль и нарезанную кусочками репу. Вновь доведите до кипения, переверните баранину и варите полтора часа. Во время варки выньте репу, приготовьте из нее пюре, слейте из него часть жидкости, добавьте сливочное масло, соль, перец, другие специи, влейте немного сливок или кипяченого молока. Это пюре должно стать достаточно густым, чтобы из него можно было сделать пирамиду. Слейте сок из баранины, выложите ее на блюдо, полейте соусом из масла с каперсами и подавайте на стол.

Присоедините к вашему блюду пюре из репы и поставьте на стол соусник, куда налейте белый соус с каперсами (рецепт Вюймота).

БАРАНЬЯ НОЖКА, ОТВАРЕННАЯ В ВОДЕ. Вам понадобится баранья ножка, подготовленная, как описано выше. Положите ее в

жаровню с кипящей водой, добавьте морковь, лук, петрушку, лук-татарку, две гвоздички, лавровый лист, тмин, базилик, два зубчика чеснока. Варите два часа. Слейте сок, охладите и подавайте на стол с испанским соусом.

БАРАНЬЯ НОЖКА ПО-ГАСКОНСКИ. Возьмите баранью ножку, подготовленную, как описано выше. Нашпигуйте ее дюжиной зубчиков чеснока и дюжиной кусочков филе анчоуса. Наденьте на вертел. Поджарив, подавайте на стол с предварительно отваренным чесноком. Перед этим надо дать соку стечь с баранины и удалить лишний жир.

БАРАНЬЕ СЕДЛО НА ВЕРТЕЛЕ. Отделите баранье седло на уровне второго или третьего ребра, отрубите от него целиком ножки, опалите бока, закрутите по бокам мясо и закрепите его маленькими вертелами. Положите седло на решетку, как описано для ростбифа. Жарьте примерно полтора часа и подавайте с прозрачным соком от жарки.

БАРАНЬЯ НОЖКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ КАК НОГА КОСУЛИ. Отбейте баранью ножку, поднимите кожу, как если бы вы готовили мякоть телятины. Положите ножку в глиняный сотейник, добавив горсть можжевеловых ягод и щепотку донника. Налейте сверху достаточное количество крепкого маринада, приготовленного на красном винном уксусе. Пусть баранья нога маринуется пять или шесть дней, потом слейте с нее маринад, наденьте на вертел, зажарьте и подавайте с перцем.

ПАНИРОВАННОЕ БАРАНЬЕ СЕДЛО ПО-АНГЛИЙСКИ. Вам потребуется баранье седло, подготовленное для начала так же, как баранье седло на вертеле. Удалите длинные ребра, закрутите мясо на боках, вложите под него несколько кусочков баранины без костей. Скрепите все деревянными шампурами вместо вертелов, перевяжите бечевкой. Положите на дно жаровни несколько кусков хорошего мяса говядины (купленных у мясника), 5–6 морковок, столько же луковиц, 2–3 гвоздички, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, немного базилика и тмина. Выложите сверху баранье седло, полейте его хорошим бульоном, немного припустите. Жарьте, чтобы огонь был сверху и снизу, в течение примерно трех часов. Слейте сок, выньте деревянные шампуры. Возьмите 4 или 5 яичных желтков, растопите полфунта сливочного масла и смешайте его с желтками, добавив немного соли. Приподнимите кожу на бараньем седле, полейте английским соусом и хорошо обжарьте мясо. Снова растопите немного сливочного масла, полейте седло, чтобы оно приняло красивый золотистый цвет в духовке. Поднимите крышку жаровни, выньте баранье седло, выложите его на блюдо, полейте прозрачным соком от жарки и подавайте на стол (рецепт

господина де Куршана).

КАРБОНАД ИЗ МАЛЕНЬКИХ БАРАНЬИХ СЕДЕЛ. Отрежьте три квадратных куска баранины от ноги до ребер (эта часть называется филе). Из этих трех кусков сделайте шесть одинаковых порций, придав им форму сердца (такую фигуру зовут «павлиньим хвостом»). Удалите из этих кусков филе жилы и кожу, наколите мясо так же, как баранье седло, и зажарьте. Далее слейте сок, обсушите куски жареной баранины над горячей сковородой, охладите и подавайте на стол вместе с рагу из мелких корнеплодов, с цикорным салатом, с пюре из щавеля или с томатным соусом.

БАРАНЬИ РУЩИ. Возьмите переднюю четверть барашка и выровняйте ее края. Приподнимите ребра со стороны грудины, удалите кости до спинного хребта, а также сам спинной хребет и шейные позвонки, но оставьте плечевые кости. Закрепите мясо с помощью шампуров, воткнув их в филе, и наденьте все вместе на большой вертел, как баранье седло. Жарьте примерно час и подайте на стол с рагу по-бретонски.

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В ВИДЕ ШАРА. Удалите кость из бараньей лопатки, нарежьте мясо крупными ломтиками, посыпьте солью, перцем и петрушкой, нарубленным луком-татаркой и пряными травами, которые вы предварительно протерли через сито. Обваляйте ломтики мяса в этих приправах. С помощью большой иглы протяните бечевку по краю всей кожи бараньей лопатки, придав мясу форму шара. Положите на дно кастрюли морковь, лук, один лавровый лист, тмин, базилик, нарубленные кости из лопатки. Туда же на дно поместите приготовленную вами баранью лопатку вниз той стороной, где находится бечевка. Полейте бульоном, покройте кусочками свиного сала и бумажным листом. Слегка обжарьте и продолжайте затем жарить еще два или три часа на соломе, так, чтобы огонь горел снизу и сверху. Слейте сок, охладите и подавайте с пюре из щавеля или из отваренного цикорного салата либо с рагу из мелких корнеплодов.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ. Нарубите бараньи котлеты крупного размера, очистите их от кожи, жил, жира и прочего. Слегка расплющите, нашпигуйте их кусочками свиного сала и ветчиной, беря то и другое в равных количествах. Положите на дно кастрюли то, что вы счистили с котлет, добавьте 3–4 луковицы, 2 моркови, пучок петрушки и лук-татарку, а также много приправ. Выложите сверху котлеты, полейте их бульоном, покройте ломтиками свиного сала и плотной промасленной бумагой. Обжарьте. Накройте кастрюлю крышкой и дожаривайте на соломе, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда котлеты будут готовы, слейте сок, дайте им остыть и снова очистите от жира и жил, выровняв поверхность мяса. Сок от жаркого процедите через шелковое сито и упарьте до состояния желе. Положите на этот упаренный сок котлеты, переверните их, чтобы они охлаждались с двух сторон. Поместите в круг, образованный котлетами, аппетитное пюре из белых луковиц, а вокруг котлет расположите гарнир из мелких белых луковичек, отваренных в бульоне. Разложите их так, чтобы в хвостик каждой из этих луковичек можно было воткнуть веточку петрушки. После этого подавайте на стол.

БАРАНЬИ ТАРТАЛЕТКИ

Разрежьте середину филейной части на куски, отбейте их, посолите, поперчите, посыпьте приправами и пряностями, добавьте петрушку, лук-татарку, зубчик чеснока, стакан растительного масла, сок лимона и оставьте на два часа в этом маринаде. Положите сверху на куски баранины фарш из птицы, сверните в трубочку, проткните каждую трубочку небольшим шампуром и закройте с каждой стороны кусочком сала, чтобы фарш не вывалился. Все трубочки наденьте на шампур и поджаривайте, поливая маринадом, который вы смешаете с белым вином. Когда трубочки будут готовы, выложите их на блюдо. К жидкости, которой вы их поливали, добавьте немного мясного сока и томатной пасты, удалите жир и полейте этим соусом ваши трубочки либо подавайте их с итальянским соусом.

Можно также положить внутрь трубочек свиное сало и готовить их тем же способом или так, как готовится фрикандо, а сверху полить соусом.

Этим же способом готовятся трубочки из телятины и из говядины, только предварительно мясо следует тщательно отбить.

БАРАНЬИ ХВОСТИКИ С МАСЛИНАМИ

Вымойте 8—10 бараньих хвостиков, отрежьте от них кончики, положите в кастрюлю с топленым свиным салом, двумя маленькими луковицами и куском моркови. Поставьте кастрюлю на огонь, обжарьте мясо и добавьте приправы. Когда мясо приобретет приятный цвет, посыпьте мукой и полейте горячим бульоном, мясным соком и белым вином. Дайте жидкости прокипеть в течение 10 минут, затем снимите кастрюлю с огня. Если соус не приобрел приятного цвета, добавьте к нему немного жженого сахара. Затем, когда хвостики будут готовы, слейте соус в другую кастрюлю через сито, тщательно снимите с него жир, добавьте стакан белого вина, упарьте до нужной консистенции. Очистите хвостики и положите мясо в соус. Через две минуты снимите кастрюлю с огня, смешайте с полученным рагу маслины и выложите его на горячее блюдо, используя в качестве гарнира цикорный салат или охлажденные луковички — с бараньими хвостиками всё хорошо.

БАРАНЬЯ ЧЕТВЕРТЬ ЖАРЕНАЯ

Отрежьте баранью ножку вместе с седлом до уровня ребер. Выньте кости из седла, затем из ножки до щиколотки. Посолите мясо изнутри, перевяжите веревочкой, придавая куску красивую вытянутую форму, положите его в продолговатую кастрюлю, на дно которой вы предварительно поместите кусочки сала и овощи, слегка посолите и залейте 3–4 стаканами бульона. Поставьте кастрюлю на жаровню и упаривайте жидкость, пока она не подернется пленкой. Залейте мясо бульоном, чтобы полностью покрыть его, доведите жидкость до кипения, перенесите кастрюлю на очень слабый огонь, положите горячие угли на ее крышку и варите так не меньше пяти часов, а то и дольше, если мясо не от молодого животного. В любом случае более благоразумно начать варить на час раньше, чем подать на стол непроваренную баранину.

Когда мясо совсем готово, дайте соусу стечь с него, разбавьте его белым вином, вскипятите, снимите жир при помощи коричневого соуса. Удалите с мяса веревочки, разрежьте его, выложите на блюдо, торчащую косточку оберните бумажкой, украсьте мясо гарниром из мелких луковичек, полейте слоем соуса (как бы глазируйте), соберите пучок душистых трав, с помощью кисточки покройте его слоем соуса и вылейте часть соуса на блюдо.

БАРРАКУДА

Эту рыбу можно назвать морской щукой, она такая же хищная и прожорливая: она готова проглотить всё, иногда даже плоды манценильи, содержащие очень жгучий и сильный яд. Это делает употребление барракуды в пищу довольно опасным.

В остальном ее мясо белое, плотное, довольно жирное и по своим пищевым свойствам напоминает щуку. Но перед тем как готовить барракуду, следует обязательно удостовериться, что у нее белые зубы и здоровая печень, иначе вы рискуете отравиться.

БАТАТ

Это растение родом из Индии. Его находят также в Африке, Азии, Ирландии и Англии. На вкус оно напоминает хорошие каштаны. Бататы жарят под слоем золы, затем чистят и поливают апельсиновым соком, добавляя немного сахара. Бататы — пища негров с Антильских островов, а ботва батата, которую очень любит скотина, особенно коровы, увеличивает надои молока и повышает его качество.

БАТАТЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. Отварите бататы на пару, снимите покрывающую их кожуру, разрежьте их на ломтики, положите в кастрюлю с маслом, добавьте соль и потушите.

ОЛАДЬИ ИЗ БАТАТА. Помойте, почистите бататы и разрежьте на кусочки, оставьте на 35 минут залитыми водкой с добавлением лимонной цедры, слейте жидкость, обмакните каждый кусочек в жидкое тесто и обжарьте в масле. Дайте стечь маслу, выложите на блюдо и посыпьте сахаром.

БЕГОНИЯ

Растение из семейства бегониевых, которое во французских колониях называют также диким щавелем из-за сходства с ним.

У бегонии освежающий вкус, ее употребляют в пищу из-за присущей ей приятной кислоты.

БЕДРЕНЕЦ

Растение из семейства зонтичных; его французское название происходит от того, что это растение сильно пахнет козлом.[11] Это растение — предмет торговли, потому что входит в состав некоторых напитков типа ратафии, а также используется для приготовления различных видов выпечки. Кондитеры применяют бедренец вместо аниса в драже. Кроме того, из него извлекают голубую эссенцию, которую используют в некоторых местах, например во Франкфурте, для окрашивания водки в голубой цвет. Но добавление эссенции бедренца придает водке неприятную терпкость.

Семена бедренца имеют те же свойства, что и семена аниса: они оказывают лечебное действие на желудок, облегчают пищеварение и снимают вздутие живота.

БЕЙЛЬХ

Поскольку мы дошли до буквы «Б» и упомянули некоторые иноземные блюда, позвольте мне позаимствовать из немецкой кухни одно известное кушанье, которое в Вестфалии называют «бейльх» и которое не ускользнуло от кулинарной эрудиции господина де Куршампа. Вот рецепт этого блюда.

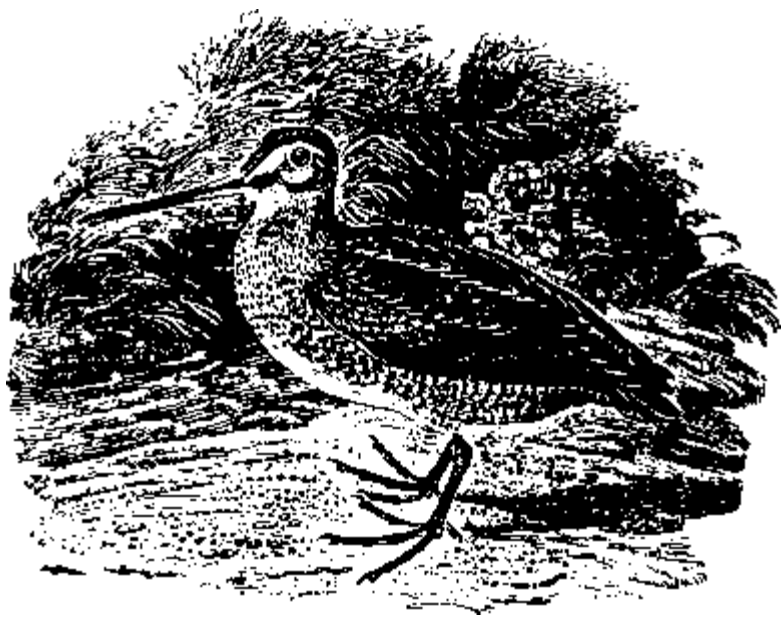
«Берут кусок говяжьей вырезки, достаточно выдержанной до мягкости, удаляют весь жир, разрезают на 7–8 равных кусков, не отделяя полностью эти куски друг от друга (они должны соединяться), раздвигают их, чтобы посыпать каждый кусок солью, смешанной с мелким перцем. Разрезанное и обработанное описанным способом мясо кладут в большую керамическую миску с крышкой. На мясо сразу же кладут 12–15 сырых картофелин, очищенных так, как чистят яблоки, и посыпанных солью. Для этого блюда, чтобы не было ни в чем нехватки, крайне важно запастись ирландским картофелем, у которого мучнистая мякоть, округлая форма и соломенно-желтая окраска. Миску закрывают, крышку обмазывают тестом и все это сооружение помещают в угол плиты, на слой горячей золы, поверх которой в течение четырех часов поддерживают сильный жар раскаленных углей». Почти все жители Вестфалии имеют для этой цели большую посудину из старинного серебра, которую называют блюдо для бейльха. Надо отведать это старинное тевтонское кушанье, чтобы понять, что во всех остальных странах мира оно заслуживает той же славы, какой пользуется лишь в Вестфалии.

БЕКАС, ВАЛЬДШНЕП И КУЛИК

Это лучшая дичь с темным мясом. Ее по праву можно назвать королевой болот. За приятный запах и нежный вкус мяса, компоненты которого так легко усваиваются, эта дичь столь любима знатоками тонкой кухни, принадлежащим ко всем классам общества. К сожалению, эти птицы перелетные, но их все-таки можно есть три месяца в году. Бекасы на вертеле — это самое изысканное жаркое после фазана. Эту великолепную птицу так высоко ценят, что знатоки отдают ей такие же почести, как великому тибетскому ламе. Жаркое, сбрызнутое добрым соком лимона, с почтением поедается его страстными любителями.

Элеазар Блаз, великий охотник и в то же время великий кулинар, такими словами выражал свое мнение о бекасе:

«Когда бекас жирный — это великолепная дичь. При заморозках он особенно хорош. Его никогда не потрошат.



Растирая бекаса в ступке, делают нежнейшее пюре, а добавив к этому пюре крылышки перепелки, оказываются на вершине кулинарного искусства. Раньше, когда боги спускались на Землю, они питались только этим. Бекаса не следует есть раньше времени, иначе аромат будет неполным, а мясо — без вкуса и запаха. В сальми (рагу

из дичи) аромат бекасового мяса прекрасно гармонирует с запахом трюфелей, которые добавляются вместе с другими приправами. Но за покрытым жиром бекасом на вертеле должен наблюдать глаз охотника: пережаренному бекасу грош цена! Но в меру зажаренный бекас, с золотистой жирной корочкой — это одно из самых вкусных и изысканных блюд, которое может когда-нибудь отведать благородный человек. А если он еще и запьет его отличным бургундским вином, то с гордостью может считать себя большим знатоком хорошей еды.

Однажды председатель суда города Авиньона обедал у префекта. Будучи одновременно известным гурманом и бесстрашным охотником, он всегда за едой поистине священнодействовал. Выпив чашечку кофе для лучшего пищеварения, он смаковал уже свой третий стаканчик, который должен был облегчить путь для кофе, как вдруг хозяин спросил у него, понравился ли ему обед. «Да… конечно, — но в этом ответе, казалось, не было уверенности. — Я неплохо пообедал». — «Но ведь «неплохо» не значит «хорошо». — «Да что вы, что вы, я хорошо пообедал». — «Я угадал, господин председатель! Вы сожалеете о тех двух прекрасных бекасах, которые не были разрезаны». — «Пожалуй, я бы съел свою долю». — «Сейчас вам их подадут». — «Как, после кофе? После ликера? Но это ведь невозможно!» — «Нет ничего невозможного для такого желудка, как ваш».

Префект распорядился и тотчас в соседнем кабинете был накрыт маленький столик, подали двух бекасов и счастливый судья съел их».

Считается, что бекас не был известен древним. Он размером с перепелку, имеет очень длинный клюв, приятно разнообразное оперение и очень большие глаза. Бекас встречается повсюду в Старом Свете, а также в Америке. Летом он прилетает в Швейцарию, в Савою, в Пиренеи и в Альпы. Его бьют утром на лесных опушках, у него порхающий полет, летает он очень быстро, весьма глуп и, как говорят, видит только в сумерках. Мясо этой птицы с черными лапами великолепно на вкус, как и мясо другой дичи, однако бекас не всем нравится и не всем годится в пищу: его не могут есть люди с больным желудком, с больной печенью и меланхолики. Он подходит тем, кто ведет активный образ жизни. Лучше всего бекас бывает осенью, он больше всего ценится охотниками; вкус и запах этой птицы не нравится охотничьим собакам, которых очень трудно научить приносить хозяину убитого бекаса.

БЕКАС, КУЛИК ИЛИ ВАЛЬДШНЕП НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите четырех бекасов, опалите их, ощипайте, снимите кожу с головы, поднимите лапы и проткните их клювом. Наколите мясо, проткните птиц небольшим вертелом, закрепленным с обоих концов. Под вертелом разложите хлебные корки, в которые будет стекать жир: эти корки должны быть посыпаны молотым перцем и политы молодым растительным маслом и лимонным соком.

Жарить бекаса следует примерно полчаса. Подают бекаса на поджаренных вместе с ним хлебных корочках.

ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕКАСОВ НА ВЕРТЕЛЕ. Полностью выпотрошите их со стороны спины и наполовину заполните мелко нарезанным жиром, смешанным с петрушкой, луком-шалотом, луком-татаркой, крупным перцем и солью.

САЛЬМИ ИЗ БЕКАСОВ. Наденьте на вертел трех бекасов, отрежьте ножки и крылышки, поступайте с дичью, как если бы готовили сальми из перепелок, то есть закончите приготовление за четверть часа до подачи на стол. Положите отдельно ножки и крылышки вашей дичи, добавьте к соусу желе от заливного мяса в объеме ложки для снятия жира, поставьте соус в блюде на лед или на только что вынутую из колодца воду, хорошо перемешивайте соус, пока он не загустеет. После этого обмакните в соус поочередно ножки и крылышки бекасов, выложите их на блюдо, полейте остальным соусом, в качестве гарнира используйте гренки, обжаренные в сливочном масле, украсьте блюдо красиво нарезанными кусочками желе.

САЛЬМИ ИЗ БЕКАСОВ ПО-КОРОЛЕВСКИ. «Подготовьте трех бекасов, обложите их кусочками жира, зажарьте на вертеле, дайте остыть, отрежьте ножки и крылышки, снимите кожу, очистите тушки, положите их в кастрюлю с небольшим количеством бульона, поставьте на горячую золу и следите, чтобы бульон не кипел. Нарежьте шесть луковиц-шалот, добавьте немного лимонной цедры, залейте в другой кастрюле шампанским вином, вскипятите, разрежьте тушки бекасов, положите их в кастрюлю, добавьте четыре столовые ложки упаренного бульона или мясного сока, уварите все до половины, процедите ваш соус, положите между ножками и крылышками обжаренные в масле гренки, добавьте к соусу сок лимона» (рецепт господина де Куршана).

САЛЬМИ ИЗ БЕКАСОВ С ВИНОМ. Зажарьте ваших бекасов, разрежьте на куски и поставьте в блюде на жаровню. Посолите, поперчите, добавьте немного лука, стакан белого вина, сливочное масло, посыпьте хлебными крошками или панировочными сухарями и томите на медленном огне десять минут.

САЛЬМИ ИЗ БЕКАСОВ ПО-ОХОТНИЧЬИ. Сняв зажаренных бекасов с вертела, разрежьте их на куски, положите в кастрюлю, куда добавлены потроха, мелко нарезанная печенка, лук-татарка и лук-шалот, белое вино, соль, молотый перец. Доведите до кипения два или три раза и подавайте на стол на поджаренных гренках.

«Господину Александру Дюма, Париж
Достопочтимый Мэтр!
Относительно Вашего большого труда по кулинарному искусству, Вы спрашиваете, могу ли я дать Вам несколько оригинальных кулинарных рецептов моей страны. Чему я могу научить Вас, великого знатока, уже давно овладевшего и теми немногими сведениями, которые мне позволила приобрести моя молодость?.. Ничему! При моем невежестве меня привлекает то, что не всегда заслуживает Вашего внимания.
Но тем не менее, вот блюдо, которое у нас очень любят и которое я не встречал ни в одном ресторанном меню, хотя это не означает, что его нельзя найти в каком-нибудь полном сборнике рецептов обычной кухни. На всякий случай, сообщаю Вам этот рецепт в надежде сделать Вам приятное.
БЕКАСЫ В ГОРЯЩЕМ РОМЕ ПО-БАСКОНСКИ. Обработанные соответствующим образом бекасы надеваются на вертел, причем протыкать их следует под крыльями, чтобы не повредить внутренности, и помещаются над достаточно сильным огнем. Мясо этих птиц, как мясо голубей, надо сразу обжечь, чтобы сохранить его аромат.
На поддон под вертелом, куда должен стекать сок, поместите куски хлеба, сильно натертого чесноком. Этот хлеб, как губка, будет впитывать сок из мяса и все, что будет стекать с вашей дичи. У хорошо прожаренных бекасов мясо должно быть красноватым. Их отдают человеку, который умеет их разрезать. Он отрезает ножки и крылышки, а затем маленькой ложкой достает все внутренности и тщательно отыскивает желчный пузырь, чтобы удалить его. Остальные внутренности он разминает вилкой в глубокой миске и намазывает на поджаренный хлеб из поддона, солит, перчит и выливает сверху добрый стакан старого рома. Жидкость поджигают и сразу после этого обычно самый старший

из охотников ложкой размешивает горящий ром, чтобы увеличить силу пламени; при этом другой рукой с помощью вилки он берет куски дичи и поочередно проносит каждый из них над голубоватым пламенем.

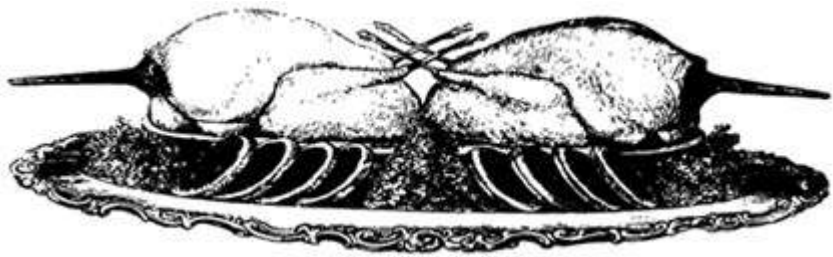
По завершении этого жертвоприношения делят поджаренный хлеб из поддона на четыре части, каждую часть кладут под четверть птицы и сразу же передают гурманам-знатокам, которые спорят за последние капли этого великолепного соуса.

Для этого блюда второстепенные детали даже важнее главного. Впрочем, это одно из самых изысканных и вкусных блюд.

Б.С.»

БЕКАСЫ С ТРЮФЕЛЯМИ. Возьмите бекасов, опалите их, выпотрошите через спинки. До этого вы уже постарались почистить трюфели в количестве, которое определяется количеством ваших бекасов. Позаботьтесь о том, чтобы поджарить трюфели в мелко нарезанном сале с солью, перцем, специями, луком-татаркой и мелко нарезанной зеленью петрушки. Остудите их, мелко нарубите внутренности, смешайте их с трюфелями, заполните этим фаршем тушки ваших бекасов, зашейте спинки, приподнимите тушки, обложите их ломтиками сала и наденьте на вертел или положите в кастрюлю и держите на огне, чтобы он горел сверху и снизу.

БЕКАСЫ НА СКОРУЮ РУКУ. Ощипайте и подготовьте бекасов, положите их в кастрюлю с большим куском сливочного масла, поставьте на сильный огонь, добавьте мелко нарезанный лук, тертый мускатный орех, соль и перец горошками, тушите восемь — десять минут, затем прибавьте сок одного лимона, полстакана белого вина и немного хлебных крошек. Доведите до кипения один или два раза и подавайте на стол.

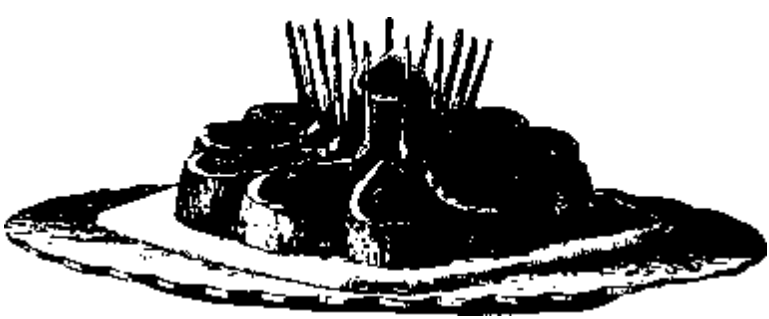


БЕКАСЫ ПО-ПЕРИГОРСКИ. Возьмите трех бекасов, положите в кастрюлю, покройте ломтиками сала, полейте двумя децилитрами мадеры и четырьмя децилитрами вина «Мирпуа». Варите до готовности, слейте соус и очистите мясо от лежащего

на нем сала. Выложите треугольником на блюдо, полейте перигорским соусом на соке из бекасов (рецепт Жюля Гуффе).

ФАРШ ИЗ БЕКАСОВ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ. Зажарьте на вертеле трех бекасов. Когда они остынут, срежьте мясо, порубите его как можно мельче, предварительно сняв кожу, удалите из каждого бекаса зоб, разотрите кусочки мяса вместе с потрохами. Налейте в кастрюлю стакан шампанского вина (не игристого), добавьте 3–4 мелко нарезанные луковицы и один или два раза доведите до кипения. Затем добавьте четыре половника упаренного испанского соуса, вскипятите, возьмите ваши растертые в ступке тушки и положите в соус. Размешайте полученную массу, не доводя до кипения. Протрите через сито с усилием, соберите все, что получится, положите это пюре в кастрюлю и держите в горячей водяной бане. Нарежьте 7 или 9 ломтиков хлеба равной длины и ширины в форме сердца или кружочками, толщиной в три четверти пальца, обжарьте их в сливочном масле до приобретения приятного цвета. Сделайте с той стороны, которой будете подавать, маленький надрез соответствующей формы, выньте середину, как вы поступили бы с горячим паштетом, положите фарш в соус, хорошенько перемешайте, добавьте кусок (пачку) масла; попробуйте, хорош ли на вкус получившийся фарш, заполните им ваши хрустящие гренки, выложите на блюдо, положите на каждый ломтик хлеба по свежесваренному яйцу в мешочке (без скорлупы) и подавайте на стол.

ТУШЕНОЕ ФИЛЕ ИЗ БЕКАСА. Возьмите 4, 6 или 8 бекасов в зависимости от числа ваших гостей, отделите филейные части, положите их в сотейник с полурастопленным маслом, добавьте соль, перец горошками, розмарин в порошке. В момент подачи на стол пронесите над сильным огнем, соберите горкой, отделите кусочки друг от друга гренками. Влейте стакан белого вина на восемь бекасов, добавьте лавровый лист и одну гвоздику, упарьте. Затем добавьте полстакана белого вина, чашку бульона, пропустите через сито и полейте филе этим соусом.



ПАШТЕТ ИЗ БЕКАСА ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ.

Нашпигуйте салом четырех бекасов, предварительно удалив у них зоб, но не потроша. Положите на дно жаровни ломтики сала и отбитые куски говядины, добавьте соль, перец, пучок душистых трав, нарезанный кружочками лук, морковь, пастернак, целые луковички лука-татарки, мелко нарезанную зелень петрушки, немного базилика и специй. Аккуратно положите сверху бекасов, равномерно полейте их соком со спинки и со стороны брюшка. Добавьте ломтики говядины или телятины, ломтики сала. Положите на крышку жаровни угли и жарьте так, чтобы огонь был сверху и снизу. В кастрюлю положите немного ветчины и сала, нарезанных кубиками. Немного подрумяньте, добавьте петрушку, мелкие луковички и нарезанные грибы. Припустите все вместе, влейте немного сока от бекасов или, за неимением сока, хорошего мясного бульона. Когда соус сварится, заправьте его небольшим количеством процеженного сока от ветчины и телятины или анчоусным маслом, куда добавлена мука и пол-ложки каперсов. Когда бекасы будут готовы, выньте их из жаровни, дайте стечь соку, положите в миску и залейте описанным выше соусом. Это то, что называют соус с молотым мясом. С точностью до деталей этот рецепт соответствует описанному автором «Мемуаров маркизы де Креки».

САЛЬМИ ИЗ ВАЛЬДШНЕПОВ ПО-БЕРНАРДИНСКИ. «Берут четырех вальдшнепов (исходя из величины и числа необходимых кусков), зажаренных на вертеле, но не до готовности. Их разрезают в соответствии с правилами данного искусства, затем режут пополам крылья, бедрышки, желудки и гузки. Эти куски выкладывают на тарелку.

На блюдо, на котором резали бекасов и которое должно быть серебряным, растирают печенки и мелкие кусочки птиц, добавляя сок четырех крупных лимонов и очень тонко обрезанную кожицу одного лимона. Затем на это блюдо выкладывают отрезанные ножки и крылышки, которые были отложены в сторону, посыпают их несколькими щепотками хорошей белой соли и порошком душистых трав (если такого порошка нет, можно взять молотый перец и мускатный орех), две чайные ложки лучшей горчицы и полстакана очень хорошего белого вина. Затем блюдо ставят на спиртовку и содержимое перемешивают, чтобы каждый кусок пропитался жидкостью и не склеился с другими.

Очень важно не дать рагу закипеть. Когда вы приблизитесь к этой стадии нагревания, надо полить некоторые куски филе свежим растительным маслом очень высокого качества. Огонь уменьшают и продолжают перемешивать еще несколько минут. Затем блюдо снимают с огня и сразу подают к столу, передавая по кругу, без всяких церемоний, потому что такое сальми надо есть

очень горячим.

Главное при этом — пользоваться своей вилкой, а не пальцами, которые вы рискуете проглотить, если прикоснетесь ими к соусу!» («Альманах гурманов» 1806 г.).

БЕЛЫЙ РЯБЧИК

Эту птицу называют иногда белой куропаткой, хотя это совсем другой вид птиц. Размером белый рябчик с перепелку и имеет ослепительно белое оперение, кроме перьев на хвосте, которые обычно черные. Эта птица встречается в Савое. Римляне очень высоко ценили мясо этой птицы, вкус и свойства которого одинаковы с мясом других рябчиков. Готовится оно так же.

БЕНГАЛЬСКИЙ РИС

Когда этот рис сварен, от него исходит очень приятный аромат.

Его пищевые свойства одинаковы с обычным рисом, но бенгальский рис легче усваивается.

БЕРГФОРЕЛЛЬ

Эта рыба[12] с нежной мякотью, которая слегка краснеет при варке, очень ценится в галльских землях.

БЕТЕЛЬ

Ползучее растение родом из Индии, дающее жвачку того же названия. Бетель — самая эффективная из применяемых в жарких странах жвачек. Обычно в состав жвачки входят четыре компонента: во-первых, жгучие листья растения, которое дает название жвачке. Иногда используют также желтые плоды или довольно большое количество табачных листьев или негашеную известь, которая еще более жгучая, чем у нас, в чем убедился Воклэн.

Отец Папэн указывает, что есть люди, которые используют ежедневно кусок такой извести размером с яйцо.

Еще более активен орех Дарикье, который один составляет более половины бетеля-жвачки. Этот орех отличается высоким содержанием галловой кислоты, о чем свидетельствует сильно вяжущий вкус, ощущаемый во рту и в горле. Это действие особенно усиливается тем, что орех смешан с другими, также раздражающими веществами. От жвачки портятся все зубы, они прямо-таки растворяются, так что у народов, жующих бетель, среди молодежи чаще всего встречаются беззубые. Зубы у них не выпадают, но стачиваются до самых десен, а десны ужасно опухают.

Из всех известных вяжущих средств бетель, вероятно, самое активное, самое сильное и наиболее способное поддерживать силу и тонус желудка, необходимые в странах, где избыточное выделение пота вызывает серьезные болезни. Бетель хорошо стимулирует слюнные железы и органы пищеварения. Он уменьшает потоотделение и предотвращает вызываемую избыточным потоотделением слабость. И, наконец, внутри организма он, видимо, оказывает благоприятное воздействие, сходное с тем, что оказывают снаружи холодные ванны и растирания маслами.

Этим горячим народам лишь инстинкт и опыт дали смелость приучиться к жеванию бетеля. Несмотря на полное разрушение зубов, бетель распространена повсюду от Молуккских островов до берегов Желтой реки и от берегов Инда и Ганга до побережья Черного моря.

Еще одно доказательство полезности такой привычки — это то, что европейцы, попадающие в этот климат, испытывают необходимость приобщиться к данному обычаю или к другим, сходным с ним, чтобы защититься от разрушающего влияния климата и температуры.

В Индии бетель подают каждому, кто приходит в гости. Для

гостя будет оскорблением, если ему не предложат коробку, содержащую бетель. В королевстве Сиам жених подносит бетель невесте и всем присутствующим как символ верности, которую молодожены обещают друг другу, и взаимопонимания, которое должно всегда существовать между их родственниками.

Говорят, что бетель из Тонкина лучше всех остальных. Она особенно ценится свежей, зеленой и нежной, потому что тогда она наиболее сочная. В других странах ее употребляют в сухом виде.

БИБЛИМБИНГ

Фрукт с острова Ява, столь кислый на вкус, что его невозможно есть. Поэтому его употребляют лишь разрезанным на кусочки. Их кладут в суп для придания ему вкуса или готовят из этого плода освежающий напиток с добавлением сахара.

БИЗОН

Бизон, или дикий бык, живет во всех умеренных широтах Северной Америки и скрещивается с коровами.

От обычного быка бизона прежде всего отличает горб, который есть у него на плечах и который, подобно горбу зебу, целиком состоит из жира и имеет различные размеры, зависящие от размеров и упитанности животного.

У бизона также есть грива, образующая бороду и челку, спадающую между рогов почти на глаза, придавая бизону свирепый и мрачный вид, хотя на самом деле это животное очень добродушное и вполне безобидное. У него широкая грудь, вытянутый круп, короткий толстый хвост, вывернутые толстые ноги, длинная рыжеватая шерсть растет у него на холке, а остальное туловище покрыто шерстью, которую индейцы прядут, чтобы делать из нее одежду, мешки для зерна и одеяла.

В степях Миссури бизоны столь многочисленны, что когда они мигрируют, их стада иногда могут идти на протяжении нескольких дней. Земля дрожит от их топота, этот шум слышен на расстоянии многих миль. У индейцев есть танец, «танец бизона», который произошел от «танца», который бизон исполняет, когда ухаживает за самкой и скачет галопом вокруг нее. Самка стоит неподвижно в середине круга, который описывает ее будущий супруг, и тихонько мычит, как бы одобряя этим ухаживания бизона.

Нарезанное большими тонкими ломтями мясо бизона сушат на солнце, коптят. Оно становится очень вкусным, его солят и сохраняют в течение нескольких лет, как ветчину. У этого мяса такой же вкус, как у говядины, с незначительным терпким привкусом, что сближает его с олениной. У самок больше всего ценится горб и язык, очень вкусные в свежем виде, отварные или

жареные.

Бизон — очень полезное для индейцев животное. Они питаются его мясом, одеваются в его шкуры и шерсть, и даже его навоз при сжигании дает индейцам угли, которыми они обогреваются в степях, где нет дров, и у индейцев остается лишь одно это топливо.

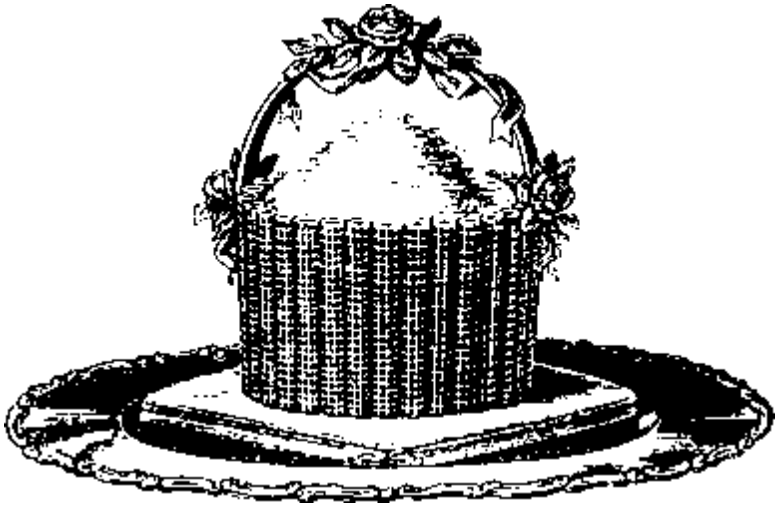
Шатобриан говорил, что дикарь и бизон, живущие на одной земле, — это человек и бык в их естественном состоянии. Похоже, и тот и другой ждут одной борозды: один — чтобы сделаться слугой, другой — чтобы цивилизоваться.

БИСКВИТЫ

Легкая воздушная выпечка, состоящая из яиц, белки которых надо взбивать, пока не устанет рука, с сахаром, мукой-крупчаткой или картофельным крахмалом и некоторыми ароматическими или другими добавками, которые добавляют к бисквитному тесту.

САВОЙСКИЙ БИСКВИТ. Возьмите 12 свежих яиц, очень тщательно отделите желтки от белков (что даст вам из двенадцати яиц много крепкой пены), выложите желтки в миску, добавьте 500 г очень сухого сахарного песку, ванильную эссенцию или лимонную цедру. Возьмите две сбивалки и взбивайте желтки, пока не побелеют, а вся масса не вздуется. После этого 500 г крупчатки и 100 граммов картофельного крахмала, обсушите вместе, просейте через сито, смешайте муку и крахмал с вашими желтками и вымесите тесто.

Сложите белки в миску, с помощью сбивалки из самшита начните потихоньку взбивать, а когда белки станут плотными, как снег (состояние крепкой пены), добавьте их к желткам, стараясь с помощью обычной лопаточки слегка прикасаться к тесту, чтобы сделать его полужидким, такой консистенции, чтобы его можно было влить в бутылку. Растопите немного сливочного масла, с помощью перышка хорошо смажьте им дно и стенки формы, дайте охладиться, обсыпьте форму совершенно сухой сахарной пудрой, вылейте в форму ваше тесто на высоту, не доходящую на два сантиметра до краев, постучите формой по колену, чтобы оно хорошо улеглось, поставьте в теплую духовку и выпекайте на медленном огне. Двух часов будет достаточно для выпекания бисквита. Выньте его из формы. Вы увидите, что сахарная пудра позволяет вашему бисквиту, матово-желтого цвета и с глазированной корочкой, легко выйти из формы.



Так действовали мы с господином Алэноми и господином Кретьеном, знаменитыми кондитерами, служившими при дворе покойного короля Карла X. Оба они поделились со мной принципами кондитерского дела (Вюймот).

НЕПРАВИЛЬНЫЙ БИСКВИТ. Этот бисквит делается не с двенадцатью, а с шестиадцатью яйцами. Порядок изготовления такой же, как описано выше, но после небольшой манипуляции надо добавить 250 г хорошего растопленного сливочного масла из Изиньи, размешайте все вместе, смажьте сливочным маслом квадратную формочку высотой 4 см, вылейте в нее ваше тесто и выпекайте на медленном огне в духовке. Затем возьмите мелко нарубленный миндаль, посыпьте сахаром, добавьте два яичных белка, сделайте тестообразную массу, смажьте поверхность бисквита взбитым яйцом с миндалем и запекайте в духовке на медленном огне. Затем разрежьте на мелкие квадраты или кусочки овальной формы и выложите на салфетку. Это очень вкусная выпечка для антрмэ (entrements).

Говорят, что название неправильный бисквит происходит от того, что ученик кондитера спутал растопленное сливочное масло с миндальным тестом и добавил это масло в бисквитное тесто — так рассеянность нерадивого поваренка привела к новшеству в кулинарии. Велика роль случая в изобретениях человечества! (Вюймот)

БИСКВИТ С ФИСТАШКАМИ. Возьмите 250 г очень свежих фисташек, тринадцать яичных белков, девять желтков, 50 г сухой просеянной муки, наконец, 50 г самого лучшего сахара, какой только сможете найти. Разотрите желтки с сахаром, отдельно взбейте белки в крепкую пену, смешайте белки с желтками, насыпьте сверху муку, добавьте фисташковую массу и окрасьте полученную смесь зеленым соком шпината. Бисквитное тесто

затем разливают в бумажные формочки, глазируют сверху сахаром и мукой и выпекают в негорячей духовке либо в деревенской плите под духовкой.

БИСКВИТ С МИНДАЛЕМ. Бисквиты с миндалем, лесными орехами или фундуком делаются так же, но в тесто следует добавлять немного апельсинового цвета, обжаренного в сахарном сиропе, или цедру с зеленого лимона и не добавлять сок шпината.

БИСКВИТЫ В ШУМОВКЕ. Приготовьте более воздушное тесто, чем для савойского бисквита, взяв 16 яиц вместо двенадцати и 500 г сахара. Тесто слегка размешайте и выложите на бумагу с дырочками. Глазируйте бисквиты для запекания сахаром. Используйте слабо нагретую духовку перед тем, как поставить бисквиты в духовку, подождите две минуты.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ. Возьмите двенадцать яиц, 300 г муки, 650 г сахара, 90 г хорошего ванильного шоколада (все в порошке), взбейте желтки с сахаром и шоколадом, добавьте взбитые в крепкую пену белки, муку, при этом непрерывно перемешивайте, выложите в форму и глазируйте, как описано выше.

БИСКВИТЫ НАРЕЗНЫЕ. Взбейте в миске десять желтков с 500 г сахарного песка, небольшим количеством соли, флердоранжа и лимонной цедры. Смешайте с хорошо взбитыми белками, через сито насыпьте сверху 60 г сухой муки, слегка вмешивая ее в яичную массу, выложите ваши бисквиты в бумажную форму, глазируйте их и поставьте в духовку на слабый огонь не меньше чем на час. Выньте и после остывания нарежьте на кусочки. Далее, если вы захотите сделать померанцевые, лимонные или апельсиновые бисквиты, натрите соответствующий

плод на кусочек сахара, чтобы на нем осталась цедра. Ароматизированный таким способом кусочек сахара положите в вашу глазурь и глазируйте бисквиты перед тем, как поставить их в духовку. Так же можно глазировать бисквиты клубникой, малиной, черной смородиной, смешивая их раздавленную и пропущенную через сито мякоть с сахарным сиропом.

БИСКВИТ-СУФЛЕ С ФЛЕРДОРАНЖЕМ. Просеянную сахарную пудру смешивают со свежим яичным белком, отделенным от желтка, получая таким способом глазурь нужной консистенции. Когда она будет готова, добавьте 3 или 4 г апатьсинового цвета, обжаренного в сахарном сиропе. Заполните полученной массой очень маленькие бумажные формочки, выпекайте на медленном огне и выньте из духовки бисквиты, когда они будут готовы.

МЕЛКИЕ БИСКВИТЫ-СУФЛЕ С МИНДАЛЕМ. Поджарьте в сахарном сиропе 250 г измельченного сладкого миндаля, смешайте с щепоткой обжаренного в сиропе апельсинового цвета и с королевской глазурью, приготовленной из двух очень свежих яичных белков, выложите в формочки и выпекайте свои бисквиты, как описано выше. Мелкие бисквиты-суфле с ромом, с вином аликанте, с антильскими ликерами, со сливками готовятся так же, то есть с тем же бисквитным тестом.

БИСКВИТЫ ПО-ГЕНУЕЗСКИ. Это хрустящие бисквиты изготавливаются по типу всех остальных. Возьмите 500 г муки, 120 г сахара, пудру кориандра и аниса, добавьте 4 яйца и теплую воду в количестве, достаточном для приготовления дрожжевого теста. Выпекайте в форме для торта, нарежьте ломтиками.

БИСКВИТЫ МАТУШКИ ЖАННЫ. Приготовьте тесто средней густоты из двух яиц, четырех ложек сахарной пудры, двух ложек муки и 30 г апельсинового цвета, обжаренного в сахарном сиропе и размельченного в порошок.

Это тесто выкладывают на листы бумаги, отбирая его каждый раз по чайной ложке и раскладывая кружочками размером с пятифранковую монету.

Бисквиты помещают в духовку и вынимают оттуда, когда они подрумянятся. Чтобы снять их с листа бумаги, лист смачивают с обратной стороны водой при помощи губки. Бисквиты выкладывают на сито, чтобы обсушить, и хранят их в больших банках.

БИСКВИТЫ УРСУЛИНОК. Возьмите 16 яичных белков, 6 желтков, цедру одного лимона, 180 г рисовой муки, 60 г яблочного мармелада, 60 г абрикосового и 60 граммов апельсинового цвета, обжаренного в сахарном сиропе.

Разотрите в ступке мармелады вместе с апельсиновым цветом, затем добавьте взбитые в крепкую пену белки, взбейте

желтки с сахаром в течение четверти часа, смешайте все вместе и взбейте еще. Когда получится качественная смесь, добавьте муку и лимонную цедру, выложите в формочки и выпекайте на очень умеренном огне.

Перед тем как поставить в духовку, посыпьте сахаром, просеянным через шелковое сито. И подавайте на стол.

БИФШТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

Я помню, что видел, как бифштекс появился во Франции после войны в 1815 г., когда англичане два или три года оставались в Париже. До тех пор наши кухни были так же различны, как наши взгляды и убеждения. Так что не без некоторого опасения наблюдали мы за тем, как бифштекс потихоньку старался поселиться в наших кухнях. Однако, поскольку мы народ открытый и без предрассудков, едва заметив, что, «дар не был отравлен, хотя и исходил от греков», мы тут же подставили свои тарелки и предоставили бифштексу гражданство. Однако кое-что всегда отличает бифштекс французский от английского. Мы готовим наш бифштекс из куска филейной части, а наши соседи берут для своих бифштексов то, что мы называем филейной вырезкой. Но у них эта часть говяжьей туши всегда мягче, чем у нас, потому что они лучше кормят своих животных и забивают их в более молодом возрасте, чем мы это делаем во Франции. Итак, они берут эту часть говяжьей туши, нарезают ее кусками толщиной полдюйма, слегка отбивают и жарят на чугунной пластине, специально предназначенной для этой цели, используя при этом не древесный, а каменный уголь. Настоящий бифштекс из вырезки должен жариться на очень горячей решетке, на горячих углях. Его можно поворачивать только один раз, чтобы сохранить прекрасный сок. Эта часть английской говяжьей туши намного вкуснее, чем та, из которой мы делаем бифштексы у нас во Франции (чтобы в этом убедиться, каждый раз, когда я езжу в Англию, я ем бифштекс с удовольствием). Бифштексы надо есть в английских тавернах, где их подают слегка обжаренными в мадере или с анчоусным маслом или на листьях кресс-салата, хорошо политых уксусом. Я бы посоветовал есть их с корнишонами, если бы на свете был хоть один народ, который бы умел готовить корнишоны. Что касается французского бифштекса, больше всего к нему подходит соус по-метрдотельски, потому что в нем хорошо чувствуется вкус душистых трав и лимона. Но здесь я позволю себе сделать одно замечание. Я вижу, как наши повара отбивают свои бифштексы на кухонном столе с молотком в руках. Считаю, что с их стороны это настоящая ересь, потому что при этом они выбивают из мяса некоторые питательные компоненты, которые сыграли бы важную роль в его переваривании. В целом жвачные животные в Англии питаются лучше, чем во Франции, потому что там о них гораздо лучше заботятся. Ничто не сравнится с этими четвертями туш,

зажаренными целиком, которые перевозят в маленьких вагончиках по железным дорогам на расстояния, отделяющие друг от друга завсегдатаев английских таверн. По части возбуждения аппетита ничто не сравнится с этими кусками говядины, столь ценимыми и толстым, и тонким, которые можно отрезать, как захочется, от огромной части туши весом в сотню ливров. Животных иногда так откармливают, что у них на ногах становятся невидны суставы, а передвигаются они как бы на брюхе. Иногда люди, откармливающие животных, при откорме заставляют их выпивать до 80 литров воды в сутки. Что касается овец, которые питаются более свежей травой, чем наша, то они такие вкусные, что нам и не снилось.

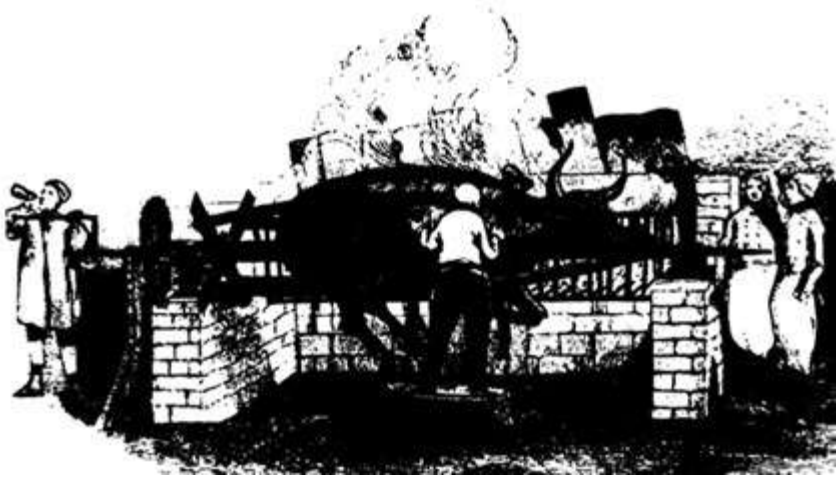
Чего совершенно нет в английской кухне, так это хороших соусов, а вот мясо в мясных лавках Лондона гораздо лучше, чем в Париже.

БИШОФ

Это ликер, на изобретение которого претендуют англичане и который они назвали *bishop,* что значит «епископ». Так называется настойка апельсинового сока и сахара на легком вине. Этот напиток широко известен в Германии.

Когда этот напиток делается на бордоском или бургундском вине, немцы зовут его епископским ликером.

Если он приготовлен на старом рейнском вине, это кардинальский ликер, а если на токайском — то это папский ликер (А.Ф. Оланье «Словарь блюд и напитков»).



БЛАН

Так называют композицию, которая часто применяется в различных кулинарных рецептах. Вскипятите в небольшом количестве воды мелко нарезанное сало, нарезанную морковь, такое же количество нарезанного лука, лавровый лист, веточку петрушки; положите туда же узелок из тонкой ткани, в котором завязаны перец горошками и несколько гвоздичек. Дайте смеси прокипеть, непрерывно помешивая, до тех пор, пока вода полностью не выпарится. После этого добавьте большее количество воды, снова доведите до кипения, тщательно снимите пену и храните то, что получится, в керамической посуде до использования согласно вашему рецепту.

БЛАНМАНЖЕ

(по старинному рецепту)

Из писем г-жи Ментенон следует, что Фагон предписывал это блюдо при воспалительных заболеваниях.

Разотрите 125 г очищенного миндаля с небольшим количеством воды, чтобы помешать отделению масла, добавьте 1 литр бульона, сваренного без овощей и полностью обезжиренного. Вместо овощей в посуду, где готовится этот бульон, кладут две гвоздички, палочку корицы и немного соли. Когда бульон хорошо смешается с миндалем, добавляют 60 г мелко нарезанной и растертой белой мякоти жареной птицы, предварительно удалив кожу, сухожилия и кости. Вместо птицы можно использовать жареную телятину; можно также добавить кусочек размоченного хлебного мякиша, что сделает бланманже более густым. После того как все хорошо перемешано, смесь процеживают и отжимают, жидкую часть снова выливают на то, что осталось на сите, и снова отжимают, чтобы получше извлечь все, что можно. Выливают полученную жидкую массу в глубокую сковороду и добавляют сок одного апельсина и 125 г сахару. Сковороду ставят на сильный огонь, сначала перемешивают, чтобы бланманже загустело, потом оставляют на короткое время, а затем время от времени перемешивают ложкой. Блюдо готово, когда оно хорошо застынет.

БЛАНМАНЖЕ (по рецепту г-на Бовилье). «Возьмите две телячьих ножки, расщепите их вдоль на две части, чтобы удалить большие кости. Вымочите их и промойте, сполосните холодной водой и положите в кастрюлю, залейте полутора пинтами воды, [13] доведите до кипения, снимите пену и варите 2 или 3 часа.

Удалите жир и процедите бульон через мокрую салфетку. Промойте и очистите четверть ливра сладкого миндаля[14] с полутора ливрами горького, разотрите их до состояния теста; обязательно смачивая их время от времени небольшим количеством воды, чтобы не отделилось масло. В кастрюлю поместите полсетье воды,[15] 1/4 ливра сахару, цедру с половины лимона и хорошую щепотку кориандра, дайте настояться в течение получаса. Выньте кориандр и лимонную цедру, вылейте полученную жидкость в миндаль, процедите несколько раз через салфетку, добавьте равный объем полученного при варке телячьих ножек бульона, который нужен, чтобы ваше бланманже было нежным и хорошо застыло, в чем вы сможете убедиться, сделав пробу. Когда бланманже достигнет нужного состояния и вкуса, вылейте его в маленькие горшочки или в форму и дайте ему застыть на льду, как вы делаете с другими видами желе. Это бланманже вы можете также приготовить с рыбьим клеем, клеем из оленьих рогов или из исландского мха».

Этот рецепт г-га Бовилье великолепен. В нем нет никаких нововведений, и вы будете неправы, если им не воспользуетесь.

БЛАНМАНЖЕ ВО ФРИТЮРЕ. Налейте в кастрюлю пол-литра сливок, всыпьте кварту рисовой муки, добавьте измельченную лимонную цедру и немного соли, оставьте на медленном огне на три часа, периодически перемешивая. Когда ваша смесь почти сварится, добавьте сахар, размельченные четыре марципана и шесть миндальных печений. Доварите, разотрите и добавьте по одному три яйца, каждый раз тщательно перемешивая. Дайте загустеть полученной массе, выложите ее на посыпанный мукой поднос, раскатайте, посыпьте мукой сверху и дайте остыть. Затем разрежьте на небольшие квадратики, скатайте их в шарики, нагрейте масло в сковороде и перед подачей на стол поместите в это масло дуршлаг с вашими шариками. Часто встряхивайте его и, когда шарики приобретут приятный цвет, выньте их, дайте стечь маслу, выложите на блюдо и посыпьте сахаром. Можно добавить измельченное белое мясо жареной курицы.

БЛИНЫ

Их делают из теста, приготовленного из муки, молока, яичных желтков, с добавлением небольшого количества водки. Смажьте сковороду маслом, налейте столовую ложку теста, разлейте его по сковороде, изжарьте, переверните, снимите со сковородки и посыпьте сахаром (см. БЛИНЧИНКИ-ПАНКЕЙТСЫ).

БЛИНЧИКИ-ПАНКЕЙТСЫ

(рецепт г-на де Куршана)

Насыпьте в миску две ложки муки, добавьте три яичных желтка и два целых яйца, немного соли и несколько капель эссенции флердоранжа. Хорошо размешайте и разбавьте молоком до получения жидкого однородного теста. Возьмите глубокую маленькую сковородку, нагрейте ее и протрите насухо. Изготовьте маленький мешочек из сложенной в несколько раз бумаги, положите в него немного масла и тщательно натрите этим маслом вашу сковородку. Вылейте в нее полный половник приготовленного теста, покачайте сковородку во всех направлениях, чтобы тесто равномерно растеклось тонким слоем. Когда блинчик зажарится, выложите его на блюдо, в котором будете подавать на стол, расправьте, посыпьте сахаром и продолжайте печь остальные блинчики таким же манером, пока не кончится все тесто.

Иногда такие блинчики-панкейтсы смазывают вареньем, но варенье «убивает» их вкус, и такой изыск мы не одобряем.

Так говорит г-н де Куршан, но если вы не добавите какое-нибудь варенье к вашему блюду, у вас получатся не блинчики-панкейтсы, а всего лишь простые тонкие блинчики.

Для панкейтсов необходимо абрикосовое или черносмородинное варенье.

БОБЫ

Молодые бобы (семена соответствующего растения) вполне съедобны, но по мере созревания становятся трудно перевариваемыми. С них требуется снимать оболочку.

БОБЫ СО СЛИВКАМИ. Возьмите мелкие бобы, не снимая с них оболочку, бланшируйте их в кипящей воде, потом бросьте в холодную, дайте стечь, пассируйте в сливочном масле вместе с солью, перцем, мелко нарубленной петрушкой и чабером. Добавьте бульон, кусочек сахара и щепотку муки, смешанной со сливочным маслом. Незадолго до подачи на стол влейте в бобы стакан сливок, доведите один раз до кипения и для загустения добавьте яичные желтки.

МЕЛКИЕ БОБЫ ПО-МАКЕДОНСКИ. Мелко нарежьте и обжарьте в сливочном масле репчатый лук, петрушку, грибы, лук-шалот вместе с мукой, бульоном, белым вином и пучком душистых трав.

Дайте покипеть на медленном огне, добавьте бланшированные, как описано выше, бобы, бланшированные и

нарезанные кубиками донца артишоков, соль и перец. Сварите, выньте пучок трав, дайте выкипеть части жидкости и подавайте на стол.

БОДИАН

Рыба, несколько видов которой встречаются за пределами Франции. Ее мясо восхитительно.

БОМБАКС

Так называется плод очень высокого дерева, он замечателен своим размером, близким к нашей дыне. Это дерево родом из Индии, его плоды так любят обитатели Сиама, что сохраняют их круглый год. Варя эти плоды вместе со сливками, сиамцы готовят мармелад, который раскладывают по банкам и складывают на хранение.

Бомбакс покрыт кожурой, более твердой, чем у каштанов, из которой торчат очень острые шипы. У этого плода очень неприятный запах, кожура на вкус напоминает жареный лук, зато у мякоти вкус великолепный. В этой мякоти находится маленькая косточка, содержащая ядро, которое жарят, а затем едят, на вкус она напоминает наши каштаны.

БОНИТО

Рыба из семейства скумбриевых, но крупнее скумбрии. Очень похожа на тунца, подобно ему питается рыбами и водорослями, но ее мякоть нежнее, и знатоки ценят ее, как скумбрию. Впрочем, само название этой рыбы[16] говорит о ее признанных достоинствах и исключительном вкусе ее мяса.

Эта рыба обитает в Средиземном море, ее находят у берегов Франции и Испании, но она многочисленна и в тропиках, где, как говорят, любит следовать за кораблями.

Рыбы эти живут на поверхности воды и даже выпрыгивают в воздух, преследуя летучих рыб, которые составляют их основную пищу, так что их легко ловить, и вот основной способ, который для этого используется:

Применяют спиннинг, привязывая около крючка два белых перышка, напоминающих летающую рыбу, леску пошевеливают время от времени на высоте нескольких дюймов над водой, тогда бонито устремляется за добычей и попадается сам.

Ловля этой рыбы представляет определенный интерес, потому что ее засаливают подобно тунцу и перевозят, как и его, в бочках во все страны. Очень часто, думая, что едят вкусного тунца, в действительности имеют дело с бонито, который, впрочем, нисколько не хуже.

БОНИТОЛЬ

Это молодь бонито, размером со скумбрию, прекрасного вкуса.

БОРА

Рыба из морей, окружающих Японию, напоминает нашу щуку. Мясо ее белое и нежное, обладает теми же качествами, что и щука, то есть приятно на вкус и легко переваривается.

Эту рыбу маринуют и коптят, как щуку. В маринованном и копченом виде она — предмет оживленной торговли с голландцами и китайцами, которые вывозят ее во все концы своей империи.

БОРКИЕН

Рыба, которая водится в Атлантическом океане. Она очень хищная и с жадностью хватает все, что ей бросают. Рыба эта вкусная, но не пользуется большим спросом.

БОРОДАТЫЙ КОВЧЕЖЕЦ

Средиземноморский моллюск, которого едят в сыром виде или зажаренным.

К нему близок небольшой моллюск, называемый ноев ковчежец, который живет в Красном море и зимой служит пищей арабам. Едят его так же, как предыдущего.[17]

БОРЩЕВИК

Растение из семейства зонтичных. Самый распространенный и известный вид — борщевик обыкновенный. Это многолетнее растение в Европе встречается на лугах, особенно часто на севере. Оно служит только для приготовления напитка, напоминающего очень крепкое и сильно опьяняющее пиво, которое называют Raffle. Напиток этот получают способом брожения. Говорят, русские, поляки и литовцы в больших количествах пьют эту жидкость, приводящую к меланхолии. Опьянение иногда длится в течение суток.

БОЯРЫШНИК ИСПАНСКИЙ

Нечто вроде мушмулы теплых стран, где мушмулу тоже зовут боярышником. Листья его напоминают листья нашего обыкновенного боярышника, но по размеру больше их; цветы собраны в зеленоватые грозди. Арабы называют их зазор (zazor). Плод круглый, мясистый, красный, когда созревает, имеет приятный кисловатый вкус и особенно ценится беременными женщинами.

Мякоть плода боярышника испанского содержит три очень твердых косточки. Эти плоды вяжут рот, их едят сырыми или сваренными в сиропе. Виргинский боярышник заслуживает того, чтобы его выращивали из-за его великолепных цветов и ослепительных плодов.

БРАНДАД ИЗ МЕРЛУЗЫ*

(рецепт г-на Гримо де ля Реньера)

«Среди провансальских или лангедокских рагу, которые, как ни странно, встретили благосклонный прием в Париже, следует особо выделить брандады из мерлузы. Известно, что некий ресторатор из «Пале-Рояль» сделал себе состояние на их приготовлении и что ежедневно к нему посылают за этим блюдом, поскольку, как известно, он готовит его великолепно. Возможно, не один из наших читателей с удовольствием попросит приготовить у себя дома это южное рагу, рецепт которого нигде не напечатан (во всяком случае, нам он не попался ни в одном из многочисленных сборников кулинарных рецептов, которые мы держали в руках, даже в книге «Гасконский повар», что довольно странно). Поэтому мы думаем, что читатель будет нам благодарен за публикацию этого рецепта в том виде, в каком нам его сообщили в одном из городков Лангедока, который с точки зрения своей кухни пользуется блестящей и вполне заслуженной репутацией.

Для начала заметим, что свое странное название брандад (brandade), которое получило это блюдо и которое ни один из составителей словарей не удосужился ни внести в свой словарь, ни объяснить, несомненно происходит от старого глагола brandir, означающего перемешивать, сильно трясти в течение длительного времени. В самом деле, именно это почти непрерывное действие необходимо для того, чтобы это рагу стало тем, чем оно должно быть. Это как раз и делает столь трудным его изготовление и, вероятно, помешает ему занять постоянное место в наших кухнях, поскольку все то, что требует большого терпения, в чести не у всех наших поваров. Движение при изготовлении этого блюда совершенно особое: ему надо учиться и выполнять его следует с большой ловкостью и сноровкой. Как бы то ни было, вот рецепт блюда под названием брандад.

Надо взять кусок крупной соленой мерлузы и вымочить ее в воде в течение суток, чтобы удалить соль и размягчить рыбу.

Затем положите рыбу в горшок с водой, стоящий на огне, и выньте сразу, как только вода закипит.

Положите в кастрюлю сливочное и растительное масло, петрушку и чеснок, растопите масло на слабом огне.

За это время очистите мерлузу и нарежьте очень мелкими кусочками. Сложите их в кастрюлю, и время от времени добавляйте растительное и сливочное масло и молоко, пока не

увидите, что содержимое кастрюли начнет густеть. Перемешивайте это содержимое очень долго, не снимая кастрюлю с огня, в результате чего рыба превратится в подобие крема.

Если хотите приготовить брандад зеленого цвета, растолките в ступке шпинат и влейте получившийся сок в кастрюлю.

Как видите, этот рецепт очень прост. Но мы не устанем повторять, что высокое качество определяется в основном помешиванием на протяжении длительного времени: лишь оно приводит к тому, что все кусочки рыбы, которая по природе своей жесткая, разваливаются полностью, превращаясь в подобие крема. Так что перемешивать следует без устали, а иначе у вас вместо брандада получится просто соус бешамель.

Если брандад хорошо приготовить, получится очень вкусное рагу и, хотя по природе своей *мерлуза* переваривается крайне плохо, в виде описываемого блюда ее переваривание происходит столь же легко, как если бы это была похлебка.

БРЕЗОЛЬКИ

Это рагу придумал лакей маркиза де Брезоля, пока его хозяин сражался на полях Семилетней войны. Вот его рецепт в том виде, в каком его приводят достойные уважения и доверия кулинары:

— Положите на дно кастрюли ломтик ветчины, налейте масло, добавьте мелко нарезанные петрушку, мелкие луковички, грибы, зубчик чеснока, хорошо перемешайте их с маслом. Положите сверху три слоя тонко нарезанных кусочков телячьего филе, пока на поверхности мяса не появится масло. Каждый слой пересыпайте солью и перцем. Когда блюдо будет готово, вы сможете сделать столько слоев, сколько захотите; важно лишь, чтобы каждый слой мяса пропитался маслом, смешанным со специями, так же, как самый первый слой. Снимите слои один за другим и перенесите в другую кастрюлю. Удалите жир с соуса, добавьте в него немного муки или, что еще лучше, несколько отваренных и растолченных каштанов, вылейте соус на ваши брезольки и нагрейте, но не кипятите. Для приготовления брезолек хороши телятина, баранина и особенно мясо ягненка.

БРИОШЬ

Название бриошь происходит от сыра бри, который раньше входил в состав теста для бриошей.

НАСТОЯЩАЯ ИЛИ КОРОЛЕВСКАЯ БРИОШЬ. Возьмите 1,5 кг муки-крупчатки. На доске для теста сделайте из четверти этой муки горку с углублением. Распустите 60 г хороших сухих дрожжей в теплой воде, количество которой должно быть достаточным для использования вашей муки, чтобы получилось негустое тесто. Переверните его, надрежьте крест-накрест и дайте подойти в деревянной миске при умеренной температуре. Из оставшейся муки сделайте такую же горку с углублением, в которое всыпьте 30 г мелкой соли и 120 г сахарной пудры. Добавьте немного воды, чтобы все растворилось. Тщательно разомните 1,5 кг хорошего сливочного масла. Разбейте над углублением в муке 30 или 36 свежих яиц, слегка размешайте ваше тесто, чтобы оно приобрело ту же консистенцию, что и опара, смешайте с ней, хорошенько вымесите все вместе, перенесите в посыпанную мукой посуду и дайте тесту подойти в течение двенадцати часов, время от времени слегка обминая его, но не давая тесту осесть.

Придайте тесту форму в зависимости от величины бриоши, положите в жестяную форму, смажьте желтком, не забывая о головке бриоши. При этом, если тесто густое, разложите его в форме посвободнее и поставьте в духовку. Как только подрумянится, накройте бриошь мокрой бумагой, освободив головку. Попробуйте, хорошо ли пропеклось, и подавайте на стол.

Примечание. Если вы делаете большую бриошь, которая послужит для чего-то основой, выложите стенки формы

промасленной бумагой (рецепт г-на Вюймота).

БРИОШЬ С СЫРОМ. Приготовьте кварту теста для бриошей, дайте подойти. Добавьте 750 г хорошего сыра грюйера, нарезанного кубиками. Разделите тесто на две неравные части, большую часть положите около формы на плотную промасленную бумагу, расплющите середину ладонью; другую часть теста раскатайте, затем раскатайте и большую часть, соедините их вместе, положив их друг на друга и сжав, причем меньшая часть должна быть сверху.

Разбейте два яйца, взбейте их, как для омлета, смажьте ими бриошь. Нарежьте грюйер тонкими ломтиками или сердечками, сделайте из них розетку на верхушке бриоши, поставьте в горячую духовку примерно на три часа, выньте, снимите бумагу, выложите на блюдо и подавайте перед десертом (рецепт г-на де Куршана).

БРОККОЛИ

Это разновидность цветной капусты, которая дает не белые, а темные цветы, которые не объединяются в компактные соцветия, а отделены друг от друга. Это великолепный овощ, к сожалению, мало известный во Франции, исключение составляет юг страны, где достаточно тепла для роста этой капусты. Мы сказали, что ее цветы темные, в Италии они фиолетовые. Эти цветы отваривают и готовят их, как цветную капусту. Мякоть у брокколи менее плотная, а вкус нежнее, чем у цветной капусты. Не путайте брокколи с брюссельской капустой. Семена брокколи наши старательные садовники получают из Милана.

Эти семена получают на специально подготовленной почве, которая делает овощи хорошо поддающимися варке.

Подавайте эту капусту в масляном соусе или в соусе с сыром пармезаном.

БРОНЕНОСЕЦ

Небольшое животное из Бразилии, мясо которого такое же белое и питательное, как мясо молочного поросенка. Оно обладает сходными пищевыми свойствами и готовится так же, как поросенок.

БРУСНИКА

Листья брусники овальные, ягоды вкусные, особенно в Америке, откуда она предположительно происходит.

Эти ягоды едят свежесобранными, либо подают их с молоком или с ароматизированными сливками.

БРУНЬОН

Это нечто вроде персика, почти круглой формы, с гладкой поверхностью, красного цвета с фиолетовым оттенком. Он мельче других персиков и вкусом напоминает одновременно персик и сливу.[18] Этот фрукт легко переваривается. Фиолетовый мускатный бруньон особенно ценится, его едят в августе и в сентябре.

БУЙВОЛ

Животное, обитающее в Индии и в Африке, несколько похожее на быка, но сильнее его.

Мясо буйвола менее приятно есть, чем говядину, хотя оно вкусное и полезно для здоровья.

Из молока буйволиц готовят прекрасный сыр, который в Италии называют буйволиным яйцом, потому что ему придают яйцевидную форму.

Мы обязаны господину Дюглерезу, бывшему шеф-повару дома Ротшильдов, великолепным рецептом приготовления буйволиной головы.

Голову буйвола нечасто встретишь на столе, тем не менее хороший повар способен приготовить из нее очень вкусное блюдо.

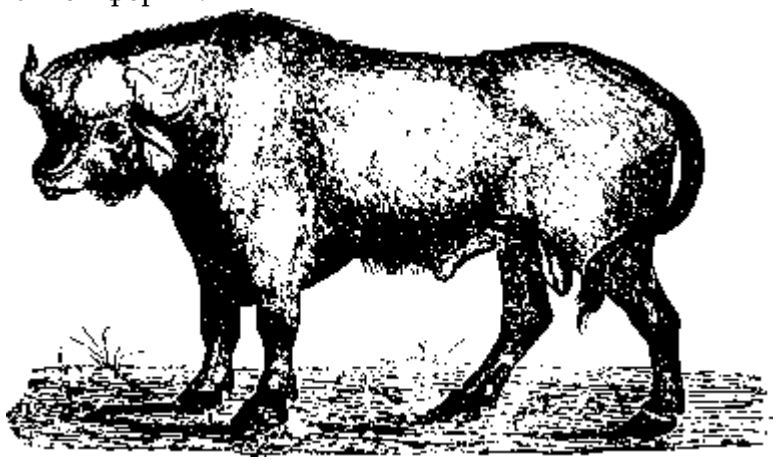
Возьмите голову буйвола, вымочите, хорошо промойте и охладите. Почистите ее и опалите, чтобы удалить шерсть. Затем поместите в посуду с компонентами для соуса и варите три часа, проверяя время от времени, хорошо ли варится. Затем выньте, дайте стечь жидкости, выложите на блюдо с хорошим соусом и подавайте на стол.

Это блюдо можно подавать по-разному: в промасленной бумаге, по-провансальски, по-матроссски, по-лионски, по-татарски, с томатным соусом и с соусом Вильруа (см. **Соусы**).

БУКОН

Разновидность рагу из телятины.

Чтобы приготовить это рагу, возьмите маленькие кусочки телячьей ножки (бедро над коленом), тонкие и несколько удлиненной формы.



Отбейте их на столе, положите на них толстый кусок сырого сала, затем кусок ветчины, посыпьте мелко нарезанными петрушкой и луком, добавьте специи и душистые травы. После этого закрутите ваши ломтики так, как это делается с филе-миньон, положите в горшок и поставьте на горячие угли. Когда мясо будет готово, дайте стечь соку и подавайте с хорошей подливкой и рагу из шампиньонов, трюфелей и с другими гарнирами.

БУЛЬАНЫ

Это старинная выпечка к жаркому, которую в наше время еще можно видеть на самых изысканных столах.

Чтобы приготовить это блюдо, возьмите жареные куриные желудки или желудки каплуна с небольшим количеством костного мозга, столько же сала, немного трав-специй, хорошо размельчите все вместе, приправьте и выложите на тарелку.

Тонко раскатайте тесто, сделайте из него две будущих корочки толщиной с бумажный лист, слегка смочите их водой, на один лист теста положите ваш фарш маленькими кучками на некотором расстоянии одна от другой. Затем покройте этот лист другим листом теста, растягивая его при этом пальцами. Плотно зажмите кусочки фарша между двумя листами теста, вырежьте их вместе с тестом предназначенным для этого резаком, разложите аккуратно на противне, как маленькие пирожки, и запеките в духовке. Когда они зарумянятся, подавайте их горячими к закуске или с первым блюдом.

Это очень похоже на то, что мы называем «волованы с грибным соусом».

БУЛЬОН

Хорошей кухни без бульона не бывает. Лучшая из всех — французская кухня обязана своим превосходством великолепным французским бульонам. А их великолепие происходит от интуиции, которой обладают, не скажу, что наши повара, но наши женщины из народа.

Отставляя свою тарелку, на три четверти полную супа, Ривароль говорил гурманам Любека и Гамбурга: «Господа, у нас во Франции не найдется ни простой сиделки, ни привратницы, которая бы не приготовила бульон лучше самого умелого повара из трех ваших ганзейских городов». (В торговый и политический Ганзейский союз вольных северо-германских городов входили Любек, Гамбург и Бремен.)

В юности я жил в моем родном городе Виллье-Котере. Он окружен прекрасным лесом, где герцог де Бурбон устраивал великолепные охоты на кабана. Мой кузен был главным лесничим этого леса. Однажды он услышал, как герцог де Бурбон сказал мне у себя дома: «Господин Дюма, мы с вашим отцом как-то в молодости обменялись несколькими нешуточными ударами сабли». С той поры кузен каждый раз приглашал меня к себе обедать, когда у него обедал герцог де Бурбон, то есть каждый раз, когда он приезжал на охоту в Виллье-Котере.

Однажды принц рассказал, что уезжая из Франции в 1789 г., он попросил гостеприимства у князя-епископа Пассау. Тот оказал ему это гостеприимство со всей широтой государей-священников. На первом обеде принц де Конде воскликнул: «Ах, право, какой

прекрасный суп, налейте мне еще несколько ложек!» — «Монсеньор, — ответил князь-епископ, — я прикажу, чтобы во все время вашего пребывания у нас особое внимание уделяли супам. Французы — это нация супов». — «К тому же кипящих, монсеньор, — добавил старый эмигрант, — и при последнем вскипании она вышвырнула меня за дверь».

Используя все авторитеты, мы расскажем теперь, от каких составных частей мяса зависит вкус бульона. Эти компоненты — фибрин, желатин, осмазом, жир и альбумин.

Фибрин. Фибрин не растворяется в воде. Волокно (fibre) — это то, из чего состоит ткань мяса, и то, что предстает перед нашим взором после варки. Оно устойчиво к кипящей воде и сохраняет свою форму, хотя и теряет часть своих оболочек. То, что остается от куска мяса после длительной варки в большом объеме воды, и есть почти чистый фибрин.

Желатин. Его количество уменьшается с годами. В возрасте 90 лет кости становятся лишь чем-то вроде несовершенного мрамора. Именно это делает их такими хрупкими, а старики должны быть особенно осторожны и избегать любого падения. Кости в основном состоят из желатина и из фосфата кальция.

Осмазом — та часть мяса, которая главным образом и определяет его вкус. Эти компоненты растворимы в холодной воде и отличаются от экстрактивной части мяса тем, что эта последняя растворяется только в кипящей воде. Именно осмазом определяет качество хороших супов;

это он, загустевая, образует мясную подливку. Благодаря ему жаркое покрывается корочкой, наконец, он определяет аромат крупной и мелкой дичи.

Осмазом в основном характеризует мясо взрослых животных, имеющее темную мякоть, которую принято называть зрелой. Его не находят совсем (или почти) в мясе ягненка, молочного поросенка, курицы и даже в белом мясе более крупных птиц.

Как говорит Брийа-Саварен, именно присутствие осмазома заставило прогнать стольких поваров, именно оно заставило согласиться с тем, что поджарки в кухонном горшке — то же, что приспособления для комфорта в ванной, а каноника Шеврье побудило придумать кастрюли, которые можно запирать на ключ. Этому канонику никогда не подавали шпинат в пятницу, если его не начали готовить в воскресенье и не ставили каждый день снова на огонь, добавляя каждый раз свежее масло. Наконец, чтобы сохранить эту субстанцию, хотя она до сих пор неизвестна, придумали поговорку, согласно которой, чтобы получился хороший суп, кастрюля должна только улыбаться.

Альбумин находится в мякоти и в крови, он напоминает яичный белок, свертывается при высокой температуре свыше 40°. Готовя потофё,[19] альбумин отбрасывают в виде пены.

Жир, сало — это нерастворимый в воде компонент. Он образуется в межклеточных пространствах ткани и иногда накапливается в больших количествах у животных, предрасположенных к этому, например, у свиней, домашней птицы, славок и овсянок. Если готовя потофё, собираются использовать только бульон, мясо можно размельчить, обработать холодной водой и медленно нагревать воду до кипения. Таким способом мясо будет освобождено от всех растворимых

компонентов, и менее чем за полчаса получится настоящий суп-консоме. Именно так мы советуем поступать тем, к кому пришли неожиданные гости и кто хочет подать им первое блюдо.

Ошибкой было бы считать, что домашняя птица добавляет что-нибудь к осмазому бульона, если только эта птица не очень старая или очень жирная. Вкус и аромат бульона заметно улучшаются, если в него положить зажаренных заранее старого голубя, перепелку, кроликов, ворону в ноябре и декабре. Вообще мясо этих животных и птиц содержит всю их кровь, и именно поэтому оно придает вкус и аромат бульону, в который его кладут. Потофё готовят не только ради бульона, но и для того, чтобы получить мясо, которое можно есть, а не только подать в вареном виде в первый день, но и в каком-то другом виде на следующий день. Поэтому мы теперь расскажем, как надо действовать, чтобы всегда иметь хороший бульон и не извлекать все соки из мяса.

Всегда берите самый большой кусок мяса. Чем больше, свежее и толще будет этот кусок, тем сильнее эти три качества мяса будут ощущаться в бульоне, не говоря об экономии времени и топлива. Не мойте мясо, промывка лишит его части сока. Отделите кости, перевяжите мясо, чтобы оно не разваливалось, и налейте в кастрюлю литр воды на килограмм мяса.

Медленно нагревайте. В результате такого медленного нагрева альбумин сначала растворится, а потом свернется и

поскольку в этом состоянии он легче жидкости, то всплывет на поверхность, увлекая за собой примеси и загрязнения, которые могут содержаться в вашем мясе: свернувшийся альбумин — то же самое, что яичные белки, которые используют для осветления других продуктов. Пена будет тем обильнее, чем медленнее кипение. Между тем моментом, когда кастрюлю поставили на огонь, и тем, когда пена соберется на поверхности, должен пройти час.

Как только пена сформируется, ее надо сразу снять, поскольку при кипении она осядет, и бульон получится мутным. Если за огнем хорошо следят, то нет нужды охлаждать кастрюлю, чтобы заставить подняться новую пену. Когда пена полностью удалена и на поверхности появляются первые признаки закипания, положите овощи: три моркови, два пастернака, три репы, пучок связанных вместе лука-порея и сельдерея. Не забудьте добавить три крупные луковицы, одна из которых будет нашпигована половиной зубчика чеснока, а две другие — гвоздикой. В кухне второго сорта — и только во второсортной! — цвет бульону придают половинкой зажаренной луковицы, кусочком карамели или высушенной морковкой. Не забудьте разбить топориком кости, независимо от того, куплены ли они одновременно с мясом или остались от вчерашнего жаркого. Чем лучше они разбиты на мелкие кусочки, тем больше из них выйдет желатина. Чтобы придать бульону нужные качества, требуется семь часов медленного кипения. Если речь идет об огне в плите, регулировать это кипение почти невозможно, но этого легко достичь, если использовать жаровню, которая должна нагревать заднюю сторону кастрюли. Чтобы максимально уменьшить испарение, кастрюля должна быть закрыта. Ее следует доливать дважды, присматривая за ее наполнением, даже если бульон отливают; в случае, когда мясо не погружено в жидкость, надо подливать кипящую воду, чтобы мясо было покрыто бульоном. Отварное мясо, которое мы вынимаем из кастрюли, теряет половину своего веса.

> «Среди людей, которые едят отварное мясо, — говорил Брийа-Саварен, — мы различаем четыре категории:
>
> 1. Люди, которые едят его потому, что его ели их родители, и которые, следуя этой привычке со скрытой покорностью, надеются, что их собственные дети будут им подражать.
>
> 2. Нетерпеливые, которые ненавидят бездействие за столом и усвоили привычку набрасываться на первый же

кусок, который подают на стол.

3. Безразличные, которые воспринимают еду как трудовую повинность и ставят на одну доску все, чем их могут накормить.

4. Наконец, обжоры, обладающие аппетитом, размеры которого они стараются скрыть, и спешат кинуть в свой желудок первую жертву, чтобы успокоить сжирающее их пламя и создать основу для поедания других лакомых кусков».

Перейдем теперь к различным видам бульонов.

КРЕПКИЙ БУЛЬОН ПО-РЕГЕНТСКИ. Возьмите кусок говядины и кусок бараньей грудинки, положите их в кастрюлю и дайте выделиться соку. Смочите бульоном и перенесите в большую кастрюлю, куда положены кусочки спины кролика, старая курица, одна или две куропатки, заполните доверху бульоном, снимите пену и варите на медленном огне в течение нескольких часов.

КРЕПКИЙ БУЛЬОН ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ (который, если его уварить наполовину, может заменить мясной сок во всех соусах)

Удалите жир с бараньей лопатки, наполовину зажарьте ее на вертеле, положите в кастрюлю вместе с хорошим куском говядины, старым упитанным каплуном, несколькими морковками, луковицами, репами, пастернаком и корнем сельдерея, залейте вчерашним бульоном.

КРЕПКИЙ БУЛЬОН ПО-СОВРЕМЕННОМУ. Положите в кастрюлю кусок говядины от края, телячью голяшку, курицу, старого петуха, домашнего кролика или старую куропатку, влейте немного бульона, вскипятите ваш крепкий бульон — консоме, снимите пену, охлаждайте время от времени, добавьте овощи (морковь, репчатый лук, сельдерей, петрушку, мелкий лук-татарку, чеснок и гвоздику). Варите на медленном огне пять часов. Процедите через тонкую ткань.

«БОЛЬШОЙ БУЛЬОН». Если ожидается торжественный обед и вам нужен бульон в достаточном количестве, чтобы готовить соусы и супы, положите в большую кастрюлю кусок говядины (кострец или грудинку), добавьте все имеющиеся у вас кусочки и обрезки говядины, телятины или баранины, все птичьи потроха, головы, лапки, шеи, туловища домашней птицы и дичи, мякоть которых вы взяли для приготовления вторых блюд. Поставьте на умеренный огонь кастрюлю, которая должна быть заполнена водой только на три четверти. Осторожно снимайте пену, каждый раз при этом охлаждая кастрюлю, до тех пор, пока бульон не станет совершенно прозрачным. Положите соль, репу, морковь, лук, три гвоздички, лук-порей. Как можно медленнее доведите до готовности и процедите через тонкую ткань.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ БУЛЬОН. Кипятите ваш бульон утром и вечером на самом сильном огне, и он будет храниться долго. Кипятите его с добавлением кусочка древесного угля, который предохранит ваш концентрированный бульон от прокисания. (Примечание г-на Вюймота).

Бульон, в котором нет мяса, для нас всегда только овощной суп. Поэтому мы поместили все постные бульоны и бульоны для лечебного питания в раздел «Суп овощной».

БУЛЬОН (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ). Мы уже сказали, что всем народам, кроме французского, неизвестно искусство варки бульона. Наши самые близкие соседи итальянцы, сейчас докажут нам, что мы их обогнали. Нигде не едят такого плохого супа, как в Италии, однако, поскольку мы обещали привести кулинарные рецепты всех стран, дадим несколько сведений о том, как варят бульон в Италии.

Когда мы собираемся приготовить хороший бульон, наша задача — прежде всего запастись тремя необходимыми для этого вещами: хорошим мясом, в котором постные участки чередуются

с жиром и салом; умеренный, контролируемый огонь, чтобы ваш потофё всегда подвергался одинаковому воздействию; наконец, никогда нельзя разводить водой бульон, который вы готовите. Хороший бульон должен иметь золотистый цвет, с него надо удалить жир, процедить оставшийся бульон через сито и готовить на нем суп. Как видите, миланский повар не утруждает вас подробностями. О питательных компонентах мяса и о том их количестве, которое мясо дает, нет и речи.

Теперь, какое же мясо рекомендует этот повар для приготовления хорошего супа? Он рекомендует телятину.

Итак, выберем телячий бульон, который в нашей стране дают только больным, и представим его нашим читателям.

Возьмите кусок телятины, положите его в кастрюлю вместе с куском сала и оставьте на горячих угольях в течение получаса, стараясь время от времени поворачивать кастрюлю, пока мясо не приобретет золотистый цвет. Чтобы способствовать приобретению этого цвета, добавьте кусок сала. Затем возьмите горшок для варки супа, положите туда вашу телятину, добавьте морковь, лук, кусок говядины, чтобы прибавить бульону крепости, и варите на медленном огне.

Если бульон предназначен для больного, кладите в него не сало, а сливочное масло.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН. Возьмите тушку нежирной курицы, раздробите кости, прокипятите в посудине с водой, куда добавьте щепотку соли. Кипение не должно продолжаться больше часа, у вас получится освежающий бульон, который укрепит ослабленный желудок.

ЛЕЧЕБНЫЙ БУЛЬОН. Возьмите курицу, промойте ее, положите внутрь 31 г арбузных и тыквенных семечек, 15 г очищенного ячменя, столько же риса и сахара. Варите в двух литрах воды, продолжая кипятить до тех пор, пока два литра воды не уварятся до одного. Процедите бульон. Этот бульон окажет прекрасное действие

на всех страдающих слабостью желудка и истощением.

БУЛЬОН НА СКОРУЮ РУКУ. Иногда, когда вы находитесь за городом, вам может понадобиться получить бульон немедленно. Вот рецепт приготовления прекрасного бульона за полчаса.

Возьмите 600 г говядины, разрежьте на три части, добавьте одну морковь, луковицу, сельдерей, гвоздику, смешайте все это с мясом, которое нарежьте мелкими кусочками, положите в кастрюлю, налейте сверху соленой воды, кипятите в течение получаса, снимите пену, процедите и можете готовить на этом бульоне самый вкусный рисовый суп.

КРЕПКИЙ БУЛЬОН. Чтобы сделать такой бульон, надо много мяса, и при остывании он превращается в желатин. Обычно крепкий бульон-консомэ готовят из остатков дичи и другого хорошего мяса, которое используется для приготовления блюд в дни торжественных застолий. Положите все эти остатки в горшки, налейте достаточное количество воды, как при варке обычного бульона. Быстро снимите пену, добавьте морковь, лук, несколько гвоздичек, варите на медленном огне и процедите, не добавляя соли.

БУЛЬОН ИЗ КРОЛИКА. Нежное мясо молодого кролика обладает всеми качествами, необходимыми для приготовления великолепного бульона. В некоторых странах он высоко ценится и по навaристости и целебным свойствам не уступает лучшим бульонам из домашней птицы. Заяц не дает ни такого навара, ни таких целебных свойств. Бульон из зайца темного цвета, тяжелый и плохо переваривается.

Бульон осветляют с помощью хорошо сваренной телячьей ножки. Таким способом вы получите желе, прозрачное, как алмаз.

БУЛЬОН ИЗ КУРОПАТОК. Прекрасный согревающий бульон, который можно приготовить из хороших перепелок. Они должны медленно вариться в течение трех или четырех часов в двух литрах воды с добавлением небольшого количества телятины для смягчения вкуса. В конце варки добавляют подготовленные овощи, затем бульон процеживают и готовят суп.

БУЛЬОН С ПЕТУХОМ. Чтобы сделать бульон из петуха, надо прежде всего взять молодого петуха и медленно варить его в очень небольшом количестве воды вместе с половиной курицы и двумя луковицами, нашпигованными гвоздикой. Бульон должен оставаться на огне в течение восьми или десяти часов, пока мясо не станет отваливаться с костей. Тогда мясо снимают с костей, кладут в ступку, всю жидкость процеживают через сито и пьют по стакану через час.

Этот бульон восстанавливает силы, но его недостатком является то, что он разогревает кровь.

Как видите, все это скорее кухня аптекаря, чем повара.

B

ВАЙТ-БЭЙТ

Наверняка *white bait*, или белая рыба, — одно из наиболее популярных в Лондоне блюд. Я вспоминаю, как был приглашен без какого-либо особого повода одним из моих друзей, приехавшим из Эндра,[20] отведать вайт-бэйт в Гренниш.

Приглашение показалось мне столь необычным, что я немедленно туда отправился.

White-bait — это совсем маленькая рыбка, которую в Италии называют yanchette, в Ницце — pontin, а в Бордо — просто белая рыба.[21]

Эта рыбка оказалась гвоздем рыбного обеда, состоявшего из трех перемен блюд. Мне было любопытно увидеть, как готовится кушанье, отведать которое приезжают за 2–3 сотни лье. Нашу рыбешку брали пригоршнями, мыли в ледяной воде, выкладывали на полотно, давали стечь и выдерживали полотно с рыбками 20 минут на льду. Перед подачей на стол рыбу обваливали в хлебных крошках и клали в салфетку, содержащую горсть муки; салфетку брали за два конца, энергично стягивая и встряхивая, чтобы затем сразу вывалить рыбу на частое проволочное сито, через которое проходит только мука. Это сито встряхивали, и рыбу вместе с ним погружали в очень горячее масло. Для жарки достаточно было одной минуты. Когда рыба хорошо зажарилась, ее вынимали вместе с ситом, посыпали солью с небольшим количеством жгучего кайенского перца, выкладывали горкой на сложенную салфетку и сразу подавали к столу.

Я сожалею, что не сохранил меню этого обеда, состоявшего из сорока восьми блюд, из которых двенадцать были целиком рыбными, причем каждое из них имело свой особый соус.

ВАЛЕРИАННИЦА

Огородное растение, которое едят в салате вместе со свеклой, сельдереем, белым цикорием и консервированным цикорным салатом-эндивием. Салат из валерианницы, очень нежный и вкусный, весной появляется первым.

ВАНИЛЬ

(Ehidendrum vanilla)

Экзотическое растение из семейства орхидных. Растет всегда в тени — в расщелинах скал или у подножия больших деревьев. Благодаря своему необычайно приятному запаху, ваниль используется для ароматизации кремов, ликеров и шоколада.

ВАРЕНОЕ МЯСО

Вареным мясом называют любой кусок мяса, отваренный в воде.

Как рассказывает один умный человек эпохи Реставрации, президент Эно, обедая у госпожи Деффан, говорил, что вываренная курица подобна сотам, в которых остался лишь воск. Дававшая обед госпожа Деффан согласилась с тем, что президент прав. «Отварная говядина, — говорила госпожа де Креки, — это лишь кусок сваренного мяса без своего сока». В ответ этим именитым гурманам можно сказать: «А приходилось ли вам отведать говядину или курицу из «вечного котла»?

— Нет!

— Хорошо, тогда попробуйте — и вы измените свое мнение.

— А что такое «вечный котел»?

«Вечный котел» представляет собой (а точнее — представлял, если учесть, что этот знаменитый гастрономический предмет уже давно перестал функционировать) посудину, которую ни днем ни ночью не снимали с огня и, вынув из нее курицу, туда сразу же опускали новую, а вынув кусок говядины, сразу же закладывали на его место новый кусок мяса. Отлив из «вечного котла» стакан бульона, в котел немедленно доливали стакан воды. Любое мясо, которое варилось в этом бульоне, не теряло, а скорее приобретало лучшие вкусовые качества, ибо оно впитывало все соки тех кусков, которые варились в котле до него. В свою очередь это мясо отдавало бульону часть своих соков. В «вечном котле» кусок мяса варился ровно столько времени, сколько нужно для его готовности. Он не терял ничего из своих качеств.

Теперь, когда «вечного котла» нет в нашем обиходе, остается довольствоваться лишь приготовлением большого куска отварного мяса.

Чтобы приготовить хорошее второе блюдо, купите говяжий огузок весом 12–15 кг, удалите кости, перевяжите ниткой, чтобы после варки ваш кусок имел прямоугольную форму и был слегка выпуклым. Сварите его в приготовленном накануне бульоне, в который вы положили все остатки вчерашнего жаркого, жареной курицы, индейки, жареного кролика и т. п. Обложите ваш кусок говядины гарниром а ля Шамбор или а ля Годар, украсьте его нанизанными на палочки слоеными пирожками, воткнув эти палочки в мясо наподобие иголок дикобраза. Если к вашему мясу не подается гарнир а ля Шамбор или а ля Годар, то подайте на гарнир маленькие глазированные слоеные пирожки с луком, кислой капустой, лапшу или овощи по-фламандски.

ХОЛОДНОЕ ВАРЕНОЕ МЯСО. Приготовьте с холодным вареным мясом бутерброды, с маслом, с травами-приправами или ешьте такое мясо в салате. Но поскольку наш вкус может отличаться от вкуса других, расскажем здесь обо всем, что можно сделать с таким мясом.

ПОДЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА. Нарежьте ее длинными ломтиками, обваляйте в сухарях, слегка обжарьте и подавайте с томатным пюре или с пикантным соусом с луком-шалотом и корнишонами.

МИРОТОН СЕНТ-ОНОРЕ. Налейте в блюдо, которое можно ставить в духовку, наваристый жирный бульон с петрушкой, эстрагоном, луком-татаркой, кервелем и каперсами. Положите сверху вашу говядину, нарезанную как можно более тонкими ломтиками, добавьте такие же приправы, закройте блюдо и варите на медленном огне тридцать или сорок минут.

МИРОТОН ПО РЕЦЕПТУ ОСТРОВА СЕН-ЛУИ. Разрежьте говядину на тонкие ломтики поперек волокон, нашинкуйте лук и обжарьте его в говяжьем жире, добавьте муку, бульон, соль, перец и уксус, дайте прокипеть в течение четверти часа, вылейте на говядину, выложенную на блюдо и тушите на медленном огне в течение тридцати или сорока минут. Посыпьте сухарями или хлебными крошками и, если хотите, дайте подрумяниться в духовке.

ВАРЕНОЕ МЯСО БЕДНЯКА. Нарежьте отварную говядину ломтиками, уложите их на блюдо, посыпьте солью, перцем, мелко нарезанными петрушкой и луком. Добавьте немного жира и чеснока, залейте стаканом бульона и всыпьте немного хлебных крошек. Медленно тушите на горячих углях в течение четверти часа.

Если королю Людовику XV больше недели не подавали говядину бедняка, он сам начинал ее требовать.

РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ДОМАШНЕМУ. Мелко нарежьте репчатый лук, лук-татарку, петрушку, добавьте немного чабера и обжарьте все в сливочном масле до полной готовности. После этого добавьте немного муки и перемешивайте, пока она не изменит цвет. Залейте бульоном, в который добавлено полстакана белого вина. Посолите и поперчите, и, когда лук будет готов, а соус уварится, добавьте туда рубленую говядину и тушите на очень медленном огне в течение получаса.

ВАРЕНОЕ МЯСО С ПЕТРУШКОЙ. Положите на дно блюда жир от жаркого или растопленное сливочное масло, насыпьте сверху очень мелко измельченную зелень петрушки и нарезанные грибы, на них — толченые сухари, сверху — слой ломтиков отваренной говядины, затем снова жир, петрушку, грибы и т. д. Залейте

бульоном, чтобы покрыть, и оставьте кипеть 45 минут, не забывая время от времени охлаждать. Затем, когда все сварилось, украсьте тушеными картофелинами, выложив их ожерельем.

ФРИКАДЕЛИ ИЗ ВАРЕНОЙ ГОВЯДИНЫ. Проверните отварную говядину вместе с печеным на углях картофелем, добавьте сливочное масло или жир из супа и несколько яиц, хорошо

перемешайте и сделайте шарики, которые будете опускать в кастрюлю с растопленным сливочным маслом. Подавайте с соусом равигот или с пикантным соусом.

МЯСО В СОУСЕ МАТЛОТ И ПО-МЕЩАНСКИ. Положите маленькие луковки в сковороду с небольшим количеством сливочного масла, подрумяньте на слабом огне, добавьте столовую ложку муки. Когда соус приобретет золотистую окраску, налейте стакан красного вина, полстакана бульона, потушите в нем ваши луковки, немного грибов, добавьте соль, перец, лавровый лист, немного чабера (тимьяна). Когда рагу будет готово, вылейте его на ломтики отварной говядины, разложенные на блюде. Подержите полчаса на медленном огне, чтобы мясо пропиталось соусом, и подавайте на стол.

ВАРЕНОЕ МЯСО ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ ПО-МЕЩАНСКИ. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла с мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой. Обжарьте лук и петрушку, добавьте столовую ложку муки, размешайте все вместе, влейте стакан бульона, добавьте соль, перец и мускатный орех; дайте прокипеть пять или шесть минут, положите туда нарезанную мелкими ломтиками говядину. Тушите ее в вашем соусе, и для загустения добавьте три яичных желтка.

ВАРЕНЬЯ*

Все варенья разделяются на две категории: сухие и жидкие. В состав сухого варенья обычно входят плоды, стебли, корни некоторых растений, а также оболочки некоторых фруктов. Жидкое варенье представляет собой плоды, сваренные в жидком сиропе, и для приготовления такого варенья требуется много стараний.

К вареньям можно отнести также мармелады, желе и паты, но мармелады делают только из слив и абрикосов, а желе получают из фруктовых соков, к которым добавляют сахар и уваривают до консистенции сиропа.

Мы приведем здесь различные рецепты приготовления мармеладов, желе, патов и прочего, расположив их по группам.

ЖЕЛЕ

ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Чтобы приготовить это желе, важно брать не слишком зрелые, слегка кисловатые ягоды, тогда ваше желе получится прозрачным. Иначе вам придется его осветлять, а это наверняка ухудшит его вкус.

Обычно для получения хорошего желе берут 500 г сахара на 500 г ягод, однако от этой пропорции иногда можно отступить.

Возьмите 2 кг сахару, наколите его кусочками, сложите в тазик для варки варенья. В другой тазик сложите 5 кг очищенных от веточек ягод (из них

1 кг белой смородины — для получения более красивого желе), залейте их водой (примерно 3,5 л), поставьте на огонь и время от времени перемешивайте, чтобы они не слиплись. Добавьте для запаха и вкуса немного хорошо очищенной малины и доведите до кипения. Затем пропустите через сито и полученный сок вылейте в сахар. Поставьте тазик с сахаром на огонь и доведите до кипения; отставьте с огня и снова доведите до кипения; повторите это раз двенадцать, после чего возьмите пробу. Чтобы проверить, хорошо ли уварилось ваше желе, возьмите полную чайную ложку желе и выложите на блюдечко, дайте остыть — если желе не растекается, его можно раскладывать в банки, если еще не готово, надо довести его до кипения еще один или два раза.

Наполненные желе банки закройте сначала кружком белой бумаги, смоченной водкой, затем двойным бумажным кружком и обвяжите веревочкой.

То, как закрыты ваши банки, крайне важно: если они закрыты плохо, проникающий в них воздух испортит ваше варенье, лишая его значительной части содержащейся в нем жидкости, тем самым высушивая его и делая слишком концентрированным.

Закрывая банки, следует всегда пользоваться плотной белой бумагой, поскольку любая другая бумага легко пропускает воздух.

Я только что получил записку от великого мастера. На самом деле — век живи, век учись. Сообщаю содержание этой записки моим современникам и будущим поколениям читателей. Вот ее текст:

> *«Дорогой и достопочтимый Мэтр!*
> По вопросу, по которому Вы желали со мной проконсультироваться, сообщаю Вам следующие данные

моего опыта, приобретенного за многие годы стояния у плиты.

Чтобы сварить хорошее желе из красной смородины, возьмите не очень зрелые, студенистые ягоды, отделите их от веточек, сложите в большую посудину. Добавьте немного малины; возьмите на 2 кг ягод 2 кг сахара, для его растворения влейте в таз для варки пол-литра воды, доведите до кипения и кипятите в течение 5 минут, после чего всыпьте ягоды. Кипятите интенсивно еще четверть часа, затем пропустите будущее желе через мелкое сито, слегка помешайте две минуты и разливайте по банкам. Таким способом Вы получите красивое желе, в котором полностью сохранится вкус ягод. Успех обеспечен.

Вюймот»

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ ПО-РУАНСКИ. Обычно для этого желе берут яблоки сорта ранет: они содержат особенно много кислоты, и желе поэтому не получается слишком пресным. Обычно в него добавляют еще и лимонный сок.

Очистите яблоки ранет серебряным ножом, чтобы они не потемнели, хорошо промойте горячей водой, дайте воде стечь, поместите яблоки в тазик с водой, которая должна полностью покрывать их, доведите до кипения и варите до тех пор, пока яблоки будут готовы, но не разварятся. Откиньте их на сито и дайте стечь. К полученному соку добавьте две столовые ложки сахару, доведенного до кипения; поместите всю массу в тазик для варки варенья и доведите до бурного кипения. Добавьте лимонную цедру, нарезанную мелкими кусочками, прокипятите еще 1–2 минуты, выньте кусочки лимонной цедры, которыми вы потом покроете желе, разложенное по банкам.

ФЛЕРДОРАНЖЕВОЕ ЖЕЛЕ. Когда ваше яблочное желе сварится до готовности, снимите тазик с огня и подождите, пока прекратится кипение. Сразу после этого добавьте эссенцию апельсинового цвета и быстро перемешайте. Постарайтесь, чтобы при этом ваше желе было еще достаточно горячим, чтобы спирт, содержащийся в эссенции, «улетел», а аромат смешался с сахаром.

РОЗОВОЕ ЖЕЛЕ. Готовится так же, как флердоранжевое, путем добавления к вашему яблочному желе нужного количества пищевой розовой эссенции, разбавленной кармином, который придаст желе приятный бледно-розовый оттенок.

ВИШНЕВОЕ ЖЕЛЕ. Разомните вишни, из которых вы

предварительно вынули косточки. Часть косточек все же оставьте, чтобы придать вашему желе приятный привкус миндаля. Добавьте к вишням четвертую часть их веса ягод красной смородины без веточек. Поместите все в кастрюлю с достаточным количеством сахара, кипятите около четверти часа и пропустите массу через сито для отделения сока, который снова вылейте в кастрюлю и уваривайте до нужной консистенции. Затем снимите желе с огня и разлейте по банкам.

МАРМЕЛАДЫ

МАРМЕЛАД ИЗ ПЕРСИКОВ. Отберите созревшие осенние персики, очистите их и нарежьте кусочками. Возьмите достаточное количество сахара, который надо предварительно осветлить и проварить до состояния «твердого шарика».[22] Добавьте к сахару персики, и когда смесь будет вариться, перемешивайте ее все время шпателем, пока не добьетесь нужной степени уваривания. Затем прибавьте к мармеладу несколько зернышек миндаля, как это делается с абрикосовым мармеладом.

МАРМЕЛАД ИЗ СЛИВЫ МИРАБЕЛЬ. Выберите достаточно созревшую некрупную мирабель. Выньте косточки и оставьте на сутки в сахарном песке. Сварите, протрите через сито и дальше поступайте так, как с другими фруктовыми мармеладами.

ВИШНЕВЫЙ МАРМЕЛАД. Возьмите зрелые вишни, когда они уже настолько готовы, что их начинают клевать птицы. Оторвите хвостики, выньте косточки, разомните вишни и прокипятите их на сильном огне. Протрите ягоды через очень мелкое сито, поместите в кастрюлю, уварите наполовину и добавьте равное количество сахара. Дальше поступайте так, как описано выше.

МАРМЕЛАД ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ делается таким же способом.

МАРМЕЛАД МАЛИНОВЫЙ. Оставьте малину на 3–4 часа с сахарной пудрой или сахарным песком, затем положите ягоды в тазик и варите их на сильном огне. Когда ягоды разварятся, протрите их через очень мелкое сито, снова выложите в тазик и нагрейте. Продолжайте варить до той поры, пока мармелад не приобретет нужную консистенцию. Слегка остудите и раскладывайте по банкам.

МАРМЕЛАД КЛУБНИЧНЫЙ. Делается так же, как малиновый.

МАРМЕЛАД ИЗ НЕЗРЕЛОГО ВИНОГРАДА. Берите виноград, который уже почти созрел. Ягоды следует размять и довести несколько раз до кипения, каждый раз снимая с огня тазик с будущим мармеладом. Затем протрите ягоды через сито, чтобы на

сите остались только кожица и косточки. Снова поставьте на огонь и добавьте равное количество сахара. Варите дальше и поступайте так же, как с мармеладами, описанными выше.

МАРМЕЛАД БЕЗ НАЗВАНИЯ. Он делается из плодов шиповника, которые собирают после первых заморозков. Он сильно действует на желудок, поэтому не следует есть его слишком много.

У ягод шиповника нужно удалить хвостики, очистить ягоды, раскрыть их и извлечь все косточки. Очищенные ягоды положите в тазик и добавьте воды, чтобы покрыть их. Варите на медленном огне, затем протрите через сито, добавьте равное по весу количество сахара, слегка уварите и кипятите столько времени, чтобы этот мармелад оказался при охлаждении более твердым, чем другие мармелады, которые вы делали.

МАРМЕЛАД ГРУШЕВЫЙ. Очистите груши хорошего сорта, разрежьте каждую на 4 части, залейте водой и варите на сильном огне, затем снимите с огня и добавьте сахар. Пока сахар будет таять, разомните груши и протрите их через сито. Положите полученную массу в тазик для варки, проварите до готовности, затем поступайте так же, как с другими мармеладами.

ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ С ГРУШАМИ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ. Возьмите сусло белого или темного винограда, уварите на четверть, прокипятите, дайте остыть, добавьте белого испанского вина или мела, разведенного с водой. Хорошо размешайте мел или вино с содой — получится шипучка. Когда шипение ослабеет, добавьте новую порцию мела и так до тех пор, пока шипение не прекратится совсем. Оставьте на ночь. На следующий день слейте раствор, оставив осадок на дне, и пропустите жидкость через холщовый фильтр, чтобы она стала совсем прозрачной. Снова поставьте на огонь и вскипятите с несколькими яичными белками, взбитыми в воде. После этого добавьте разрезанные на кусочки груши и варите все вместе, пока груши полностью разварятся, а общий объем массы уменьшится.

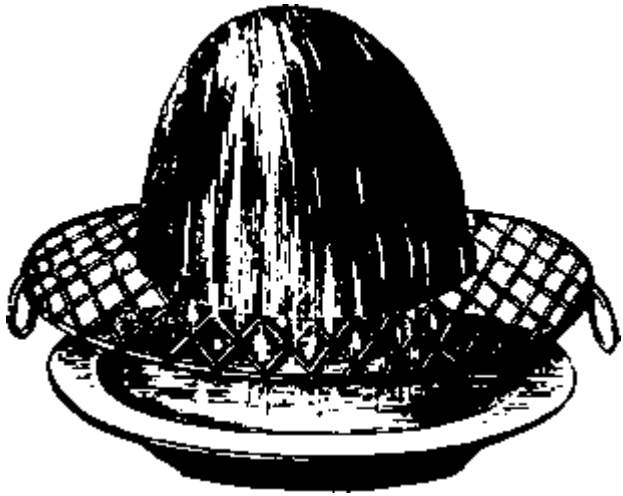
ВИНОГРАД С АЙВОЙ, КАК ЕГО ГОТОВЯТ В ПРОВИНЦИИ ДОФИНЭ. Его делают так же, как виноград с грушами. Добавляют айву, разрезанную на кусочки. Предварительно айву трут щеткой, чтобы стереть с поверхности покрывающий плоды пушок.

ФРУКТОВЫЕ ПАТЫ

ПАТ ИЗ СЛИВ. Сварите желе из мирабели и выложите его слоями на противне. Это делается одинаково для приготовления любых фруктовых патов.

Общее замечание: не жалейте сахара — тогда вы сохраните вкус и цвет продукта.

ПАТ ИЗ ЯБЛОК. Делается из хорошего ароматизированного яблочного желе.



ПАТ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ФРУКТОВ. Пат можно приготовить из всех фруктов, из которых делаются желе и мармелады. Вы можете делать пат в любой сезон, нужно только положить желе или мармелад в тазик для варки варенья и подогреть, чтобы они слегка расплавились.

ПРОЗРАЧНЫЙ АБРИКОСОВЫЙ, СЛИВОВЫЙ И ДРУГИЕ ПАТЫ. Разомните фрукты на холоде, положите мякоть в тазик, добавьте немного растительной камеди и осветлите с помощью яичного белка, который следует вливать в сок, удаляя образующиеся при этом хлопья.

КУГЛОФФ ПО-НЕМЕЦКИ. Трудно найти более удачный рецепт этого кушанья, чем тот, который мы приводим ниже и который был дан господином Каремом.

Положите в большую керамическую миску, покрытую эмалью, полтора ливра хорошего сливочного масла. Масло предварительно надо размягчить, а затем следует в течение шести минут размешивать его большой деревянной ложкой, чтобы оно стало бархатистым и очень мягким. При этом деревянная ложка должна быть новой, как и используемая вами керамическая миска.

После этого добавьте к маслу два яйца и перемешивайте яйца с маслом еще две минуты, потом добавьте три яичных желтка и мешайте еще две минуты. Всыпьте сахар, а затем последовательно добавьте еще десять яиц и девять желтков. Смесь масла с яйцами должна дать вам очень нежный на ощупь крем. Далее всыпьте в него постепенно

2 ливра хорошей просеянной муки. Так вы начнете получать тесто, к которому затем прибавите хорошие дрожжи, разведенные стаканом хорошего молока. Эту жидкость следует пропустить через холщовую салфетку. Такой же способ используют, когда берут жидкие дрожжи, прежде чем влить их в опару. Полученную жидкость следует тщательно смешать с тестом, всыпать туда еще 8 унций просеянной муки, сделать в тесте углубление и в него высыпать унцию мелкой соли и 4 унции сахарного песка. Затем туда же выливают стакан молока и все, что получится, добавляют к приготовленной уже описанной выше массе. Кроме того, туда нужно добавить еще 8 унций муки. Полученное тесто разминают еще несколько минут, время от времени добавляя горячее молоко, чтобы тесто постепенно приобретало консистенцию компьенского пирога. Добавление молока делает тесто более крепким и более гладким, чем оно было до этого. Мне кажется, достаточно просто понять, что сам способ вымешивания теста делает его мягким и нежным.

Затем вы должны приготовить форму такой же величины, как берется для компьенского пирога, и смазать ее сливочным маслом. Но разница состоит в том, что здесь на дне формы следует симметрично расположить миндальные орехи, разделив их на половинки, а потом вам придется порциями наливать туда тесто так, чтобы орехи не сдвинулись во время подъема теста и выпечки пирога. Именно таким способом готовят королевский бриошь или компьенский пирог (компьенский торт).

«Этим интересным рецептом, — говорит господин Карем, —

мы обязаны господину Эжену Вольфу, шеф-повару герцога Шварценбергского. И я искренне благодарен этому достопочтенному и ученому практику за то, что он оказал мне столь великую услугу, сообщив этот рецепт, поскольку теперь я могу обогатить этим рецептом нашу великую национальную кухню. Господин Эжен Вольф уверил меня, что венские женщины обладают совершенно особым талантом в изготовлении этого пирога. Они соблюдают мудрую предосторожность, работая над его изготовлением в теплом месте, используя при этом теплые яйца, теплое масло и теплую миску. Все это действительно делает самую большую честь женщинам города Вены».

ВАРКА (жарение, печение)

Всегда нужно понимать, сколько вам потребуется времени для приготовления на огне пищевых продуктов (на пламени от дров или от угля). Варка или жарение мяса лежат в основе получения крепких бульонов, супов и мясных соков, а варка сахара до состояния пленки на сиропе, «перышка», карамели или шариков при кипении является основой искусства варить варенье.

Говядина весом 10 кг — 4 часа варки или жарения
весом 5 кг — 2 часа
весом 3 кг — 2 часа
Телятина весом 5 кг — 3,5 часа
весом 2 кг — 2 часа
Баранина весом 5 кг — 2 часа
весом 3 кг — 1,5 часа
весом 2 кг — 1 час
Свинина свежая весом 4 кг — 4 часа
весом 2 кг — 1 час 15 мин
Ветчина — полчаса на ливр
Молочный поросенок — 2,5 часа
Мясо крупной дичи весом 5 кг — 2,5 часа
весом 3 кг — 1,5 часа
весом 2 кг — 1 час

Ягненок, седло или большая четверть — 2 часа
четверть или ножка — 1 час
Индюк фаршированный — 2 часа
средний — 1 час 15 мин
Индюк молодой — 1 час (всегда завернутый в бумагу)
Каплун — 1 час
Пулярка — 1 час 15 мин
Курица жирная — 45 мин
Курица по-королевски — 30 мин
Молодой петушок — 25 мин
Цесарка — 45 мин
Молодой павлин — 1 час
Жирный гусь — 1 час 15 мин
Молодой гусь — 45 мин
Утка — 45 мин
Утка молодая — 25 мин
Голубь — 30 мин

Молодой голубь — 20 мин
Заяц — 1,5 часа
Молодой заяц — 45 мин
Кролик — 45 мин
Молодой кролик — 25 мин
Фазан — 45 мин
Самка фазана — 40 мин
Молодой фазан — 25 мин
Перепелка красная — 30 мин
серая — 25 мин
Греческая куропатка — 25 мин
Дрофа — 1 час 15 мин
Дикий гусь — 1 час
Тетерев — 1 час
Глухарь — 1 час 15 мин
Глухарка — 45 мин
Рябчик — 30 мин
Бекас — 30 мин
Вальдшнеп — 20 мин
Кулик — 15 мин
Ржанка золотистая — 20 мин
Зарянка — 25 мин
Водяная курочка — 20 мин
Чирок — 15 мин
Лысуха — 25 мин
Коростель-дергач — 30 мин
Перепелка — 20 мин
Козодой — 20 мин
Жаворонок полевой — 20 мин
Дрозд — 20 мин
Садовая овсянка — 15 мин
Славка — 15 мин
Дрозд корсиканский — 20 мин
Хрустан — 15 мин
Гаршнеп — не больше 10 мин
Малиновка — 10 мин

ВАТТЕР-ФИШ

Разновидность голландского постного бульона, предназначенного для варки рыбы.

ВАФЛИ

Это мелкое кондитерское изделие, которое популярно в некоторых провинциях, но не в Париже. Вот несколько рецептов.

ВАФЛИ САХАРНЫЕ. Возьмите 8 яиц, 250 г сахара, столько же растопленного сливочного масла, две мерки сливок. Смешайте все как следует, взбивая при этом получившуюся массу. Всыпьте 3/4 ливра муки и постепенно добавляйте яйца и сахар, чтобы тесто становилось более плотным. Попробуйте тесто на вкус, дабы убедиться, что оно достаточно нежное. Если это не так, то добавьте еще масла и сахара. Когда получится хорошее тесто, возьмите вафельницу, нагрейте ее соответствующим образом, смажьте растопленным сливочным маслом при помощи перышка и влейте в вафельницу тесто. Для каждой вафли достаточно одной столовой ложки теста. Выпекайте на сильном огне, поворачивая вафельницу, чтобы вафли пеклись с обеих сторон. Затем выньте вафли и посыпьте их сахарной пудрой.

ВАФЛИ С ФИСТАШКАМИ. Залейте 125 г теста для бриошей стаканом мадеры, добавьте

3 унции сахарной пудры и 2 унции изюма коринки. Тесто в вафельнице должно быть в полдюйма толщиной. Пеките примерно четверть часа в горячей духовке. Придайте форму полученным вафлям, посыпьте их сахаром, кофе, небольшим количеством мелко нарубленных фисташек и в таком виде подавайте на стол.

ВАФЛИ ПО-ФЛАМАНДСКИ. В глиняной миске смешайте 30 г свежих пекарских дрожжей с четвертью литра хорошего молока. Добавьте 0,5 кг муки для получения жидкого теста и поставьте в теплое место, чтобы тесто подошло. После этого добавьте соль, сахарную пудру, немного натертой на терке апельсиновой цедры, 2 целых яйца и желтка и 250 г теплого сливочного масла, перемешайте. Затем прибавьте 4 взбитых яичных белка и 2 чайных ложки взбитых сливок. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, нагрейте вафельницу с двух сторон, вылейте в нее тесто и пеките как обычно.

ВЕЛЬЧ-РЭББИТ

(WELCH-RABBIT, или гэльский кролик) Разновидность гренок по-английски. Их готовят из хлебного мякиша для бутербродов, этот мякиш поджаривают до золотистого цвета. Далее нужно иметь английский сыр глочестер или аналогичный ему. Сыр нарежьте мелкими кусочками и расплавьте с небольшим количеством воды в форме для теста. Добавьте туда кайенский перец, намажьте гренки полученным плавленым сыром, разгладьте лопаточкой (держа ее на расстоянии) и осторожно положите сверху на каждый кусочек немного свежего сливочного масла и чуть-чуть английской горчицы.

ВЕРМУТ

Вино токайское, Сэн-Жорж, Баттерстофф или другие венгерские вина, которые смешивают с абсентом[23] и пьют перед едой.

ВЕРТЕЛ

Остроумный автор «Мемуаров маркизы де Креки», дойдя в своем словаре до статьи «Вертел», пишет: «Инструмент настолько известный, что его описание бесполезно». Мы хорошо видим, что граф де Куршан писал для французов: если бы он писал для испанцев, то привел бы длинное описание этого кухонного инструмента, надеясь дать соотечественникам Дон Кихота желание познакомиться с данным орудием.

В самом деле, в Испании я нигде не встретил ни одного вертела, кроме как в словаре. Из этого следует, что в этой стране отвратительно готовят жаркое, потому что настоящее жаркое делается только на вертеле и на пламени от древесного угля или, на худой конец, от каменного угля. Это тем более обидно, что в Испании на каждом шагу встречаются зайцы, которых испанцы не едят, утверждая, будто это животное разгребает землю, чтобы выкапывать трупы.

Так же многочисленны в Испании и перепелки всех цветов, которых за неимением вертелов приходится есть И L'olla podrida, то есть в масле.

В старинных кулинарных книгах сказано, что в царствование династии Валуа и даже в годы правления Людовика XIII все большие и малые вертелы в королевской кухне были из серебра. В те времена термин «малый вертел» звучал не так, как мы его произносим сегодня.

Большие и маленькие вертелы должны содержаться в абсолютной чистоте, потому что если они ржавеют, то придают привкус железа тем продуктам, которые ими протыкают.

ВИНО

Мы дошли до пункта, который столь важен для гастрономии, в особенности современной, что необходимо сделать отступление. Речь идет о вине — необходимого атрибута любого застолья, в то время как мясо оказывается лишь материальной составляющей трапезы. «За столом не стареют», — сказал Гримо де ля Реньер. Хорошо есть и хорошо пить — это два искусства, которыми овладевают не сразу. Когда Александр Македонский захотел добавить к своему титулу Победоносного еще и титул Великого Гастронома, он получал свои дипломы знатока хорошей еды и хорошего питья в Персеполисе и Вавилоне. Слава о его оргиях дошла до нас через тысячелетия. Александр мог совершать только великие поступки.

Однажды ночью он предложил приз тому, кто выпьет больше других. Тридцать шесть человек из его гостей умерли на следующий день.

Жители Афин, чьих аплодисментов добивался Александр, не напивались допьяна, они лишь слегка хмелели. Самыми знаменитыми погребами античности были погреба Скоруса. В них содержалось триста тысяч амфор, заполненных всеми известными винами, а этих вин насчитывалось 195 различных сортов. Согласно Исидору, слово «вино» происходит от слова «vis», что значит «сила». Пиндар называл вино «молоком Венеры», римляне — «молоком доброй богини». В конце концов, вину дали имя Вакха, потому что с именем этого бога связывали любую перебродившую жидкость.

Считается, что греков научили делать вино египтяне. Известно только, что греки усовершенствовали это умение.

Одно из наиболее знаменитых вин Греции, называвшееся диахетоном, делалось из винограда, который раскладывали на решетках, приподнятых на 6–7 футов над землей. На ночь виноград вместе с решетками вносили в помещение, чтобы защитить от росы. Виноград выдерживали на солнце в течение семи дней, чтобы он поглотил как можно больше солнечных лучей. После этого его давили и делали из него прекрасное вино, основной частью букета которого был запах малины.

Как только вино начало путешествовать из одной страны в другую, греческие вина Сцио были посланы в Рим. Это были лучшие вина Греции. Виргилий и Гораций находили их великолепными. Оба они воспели вина Сцио, особенно восхваляя вино из квартала Псара. Его рекомендовали использовать при некоторых болезнях. Цезарь, которому принадлежали все виноградники мира, угощал этим вином своих друзей после побед и триумфов, а также на праздниках, которые он давал в честь великого Юпитера. Атеней пишет, что греческие вина способствуют пищеварению, что они очень питательны и что самые лучшие из них изготавливаются в квартале Ариус, где производят три сорта вин.

Галлиен рассказывает об азиатских винах, которые в больших вазах подвешивались над очагами и которые при испарении становились твердыми, как соль. Аристотель сообщает о винах Аркадии. Эти вина высушивали в бурдюках и, чтобы пить, их надо было разбавлять водой.

Однако высушивать можно было только очень густые, мало бродившие вина.

Римляне получали свои лучшие вина из провинции Кампанья, которая сегодня принадлежит неаполитанскому королю. Самые знаменитые названия были фалерне и масик. Упоминания о них часто встречаются в стихах Горация.

Вина с горы Позилиппы, которая своим великолепным склоном обращена к лучам южного солнца, славились своей легкостью. Плиний хвалил их аромат и тонкость вкуса. Софокл называл их винами Юпитера, потому что, по его утверждению, эти вина, подобно самому великому из богов, дают нам здоровье

и наслаждение, а это — главные подарки, которые могут сделать нам боги.

Виноградники Альбано также пользовались заслуженной славой. Их вина были и легкими, и крепкими. Они хорошо хранились, что достаточно редко для мало бродивших вин. Страбон сравнивал их с лучшими винами Греции и Италии, и мы можем сослаться на Горация, жившего в этих местах и утверждавшего, что эти вина ни в чем не уступали винам Тенедоса. Год консульства Опимиуса, год, когда родился Гораций — 20 г. до н. э. — был совершенно особенным по качеству вин, произведенных в этом винодельческом районе. Эти вина хранились целое столетие и приобрели консистенцию меда — отсюда возникла традиция называть все великолепные вина опимиусскими. Во время консульства Опимиуса лето было таким жарким, что виноград, можно сказать, сварился прямо на лозах, и именно это придало винам столь прекрасный вкус.

Во времена Гиппократа древние готовили вино с примесью морской воды. Гиппократ говорит о том, что это делало вино менее вязким, более прозрачным, и предотвращало его порчу. Плиний, великий рассказчик разных историй, настоящих или придуманных, говорит, что это открытие было сделано благодаря одному рабу-пьянице, который крал вино у своего хозяина и доливал вместо выпитого морскую воду. К середине бочки вино оказалось настолько лучше, чем было вначале, что хозяин пообещал наградить того, кто его пил, если он скажет, каким образом он достиг этого эффекта. Раб заставил своего хозяина поклясться всеми богами и признался ему во всем. Такой способ стал широко применяться, и Диоскорид в своей пятой книге описывает различные методы, которыми получали вино с использованием морской воды.

Однако с приходом варваров всякая цивилизация исчезла. Поэтому вино, которое характеризует степень развития цивилизации, тоже пропало. Первыми напитками, упомянутыми в

анналах гастрономии после нашествия варваров, были сидр, потом пиво; за ними постепенно начали появляться различные вина. Последующие поколения также упоминали сидр и позже — пиво.

Кларетом называли осветленное вино, на котором настаивали пряности, а гиппокрасом — подслащенное вино с добавлением меда. Один аббат, имя которого история, к сожалению, не сохранила, устроил трапезу, на которую пригласил 6000 гостей, которым подали 3000 различных блюд.

При первых же возможностях, представившихся гурманам для оценки различных вин, они заговорили о различных достоинствах этих напитков. О шампанских винах еще не было известно, когда в мае 1397 г. король Богемии и римлян Венцеслав приехал во Францию, в Реймс, для подписания договора с Карлом IV. Там король Венцеслав отведал вино, производившееся в окрестностях Реймса. Это вино так ему понравилось, что каждый вечер он по три часа посвящал общению с этим напитком. Наконец настало время заняться договором, а именно этого опасался король Венцеслав. После подписания договора король Богемии захотел остаться на некоторое время в столь гостеприимном городе и прожил в Реймсе еще целый год. Таким образом, один год он дожидался составления договора, еще год его обсуждал и еще целый год отдыхал от дипломатических трудов.

Отправляясь домой, он признался дофину, в чем был секрет его столь долгого пребывания в Реймсе. Дофин тоже захотел попробовать вино из окрестностей этого города и нашел его великолепным. Вот откуда пошла слава шампанских вин.

Вину из окрестностей Бордо потребовались долгие годы для того, чтобы преодолеть существовавшие против него предубеждения. Сен-Симон рассказывает, как однажды в Париж ко двору прибыл небогатый дворянин из окрестностей Бордо, который пил только привезенное с собой вино. О столь удивительном явлении ходили слухи около восьмидесяти лет, и никто не знал, чем это объяснить. В один прекрасный день король Людовик XV в разговоре с маршалом Ришелье вспомнил об этих слухах и попросил того как знатока помочь разрешить этот вопрос.

«Господин губернатор Септимании, Аквитании и Новемпопулании, — обратился Людовик XV к маршалу Ришелье, — скажите мне, пожалуйста, пригодно ли для питья вино, производящееся в окрестностях Бордо?»

«Сир, в этой стране есть крю, в которых производятся совсем неплохие вина».[24]

«А что это значит?» — спросил король.

«Есть вино, которое местные жители называют белым вином из Сотерна; оно похуже, чем вино из Монтраше и во многом уступает бургундским винам. Однако я бы не сказал, что бордоское вино похоже на пиво. Существует вино Грав, отдающее запахом кремня, как старый карабин; оно похоже на мозельское вино, но хранится лучше.

Кроме того, в Медоке и на склонах Базардэ есть еще два или три вида красных вин, которые очень популярны у местных жителей — захмелев, они чрезвычайно много веселятся, шутят и всех разыгрывают. Местные жители считают его лучшим напитком на земле и нектаром для застолья богов. Но это, конечно, не вино с бургундских плато и не рейнское вино. Его вкус не отличается особым благородством, крепостью оно тоже оставляет желать лучшего, но у этого вина неплохой букет, приятная терпкость и вообще есть в нем некая загадка… По крайней мере, его можно выпить сколько душе угодно и затем погрузиться в сладкую дрему. Я вижу в этом много положительного».

Чтобы удовлетворить справедливое любопытство короля, господин де Ришелье приказал привезти в Версаль вино из Шато-Лафита. Его величество нашел это вино неплохим. До этого момента, несмотря на то что великий кардинал имел склонность к этому вину, ни один гостеприимный хозяин и не подумал бы подать бордоское вино своим гостям (если только эти гости не были уроженцами Бордо, Арманьяка, Астарака или других районов Гаскони). Лучшие крю в окрестностях Бордо, где производятся красные вина, — это Шато-Лафит, Шато-Латур, Шато-Марго, Шато-о-Брион, Премье-Грав и Сегюр-Медок.

Ко второму классу бордоских вин относят: Мутон-Канон, Медок-Канон, Сент-Эмильон, Розане, Марго, Роз-Медок, Пишон-Лонгвиль, Медок-Потгле, Сен-Жюльен-ле-Виль и Сен-Жюльен. Папское вино (Грав красное), вино миссионеров (тоже Грав красное), а также все вина верхнего Пессака одинаково хороши и высоко ценятся.

Сюда же относятся вина под названием Пойак. Они отличаются тем, что через два месяца после разлива по бутылкам эти вина как бы «заболевают» и их вкусовые качества становятся хуже, чем у вин, хранящихся в бочках. Если оставить такое вино в бутылках на 5–6 месяцев, то его вкус улучшится и вино обретет присущие ему высокие качества.

К белым бордоским винам относятся вина из верхнего Барсака, верхнего Преньяка, а также вино Шато-Икем. Это самые лучшие из белых бордоских вин, остальные же принадлежат к более низкой категории.

Удивительные свойства бургундских вин стали известны раньше, чем замечательные вкусовые качества вин шампанских и бордоских. Например, вино из местности Бон может соперничать с винами первых бургундских крю, если вино это хорошего года. Однако это вино не должно слишком долго храниться, иначе утратит свою крепость и букет.

Далее идут вина Помар, Вольне, Нюи, Шассань, Сент-Жорж, Вон, Шамбертен, Кло-Вужо и Романэ. Вино Романэ-Когти — лучшее красное бургундское. К белым винам высокого качества относятся Шабли, Мюзиньи, Ришбур, Вон, Нюи, Шамболь. Их превосходит вино Мерсо, но белое бургундское вино номер один — это Шевалье-Монтраше. Принято считать, что Монтраше —

самое лучшее из всех французских вин.

Отдав должное бургундским, а также бордоским винам (самым лучшим из французских вин), будет справедливым вернуться к шампанским, которым иностранные знатоки, в отличие от нас, отдают пальму первенства.

Первое из вин провинции Шампань называется Силлери, или вино де ля Марешаль. Однако многие предпочитают ему вино Аи, имеющее своеобразный букет с ароматом сосновой шишки. Сент-Эвремон считает это вино самым натуральным, самым чистым и здоровым из-за присущего ему привкуса персика. Карл VIII, Лев X, Карл V и Франциск I владели виноградниками и винными погребами в местности Аи — это давало им возможность делать запасы отменного вина. С винами Аи соперничают вина Овилье, Эперне, Шато-Тьери, Бузи, а также красные вина из местности Сен-Тьери возле Реймса.

Вина Романэ, Шамбертен, Кло-Вужо, Ришбур и Сент-Жорж хороши, но им противопоказана транспортировка, особенно по морю. Если об этих винах не заботиться должным образом, они приобретают неприятный кисловатый привкус. В провинции Дофинэ, возле Баланса, производится вино Эрмитаж — это высококачественное красное вино темно-пурпурного оттенка, с великолепным букетом, а вкус его немного напоминает малину. Белое вино из этой местности ценится невысоко. Вина Кот-Роти, темные и светлые, могли бы соперничать с вином Эрмитаж. Вино из местности Сент-Жорж-д-Орк, возле Мон-Пелье, своим букетом, консистенцией и мягким вкусом также может поспорить с вином Эрмитаж. Кагор объединяет категорию вин очень темного цвета, теплого пряного вкуса; наиболее высокой ценностью обладает старый Кагор. Белые мускаты из Руссильона, а также с холмов Лангедока, такие как Люнель, Фронтиньян и Ривсальт, считаются лучшими среди белых вин; особенно знаменито вино Сотерн. Бургундские вина среди белых вин занимают второй ряд. Они крепкие, цвета глаз перепелки, имеют приятный вкус. Их можно разбавлять водой, и поскольку они не очень кислые, то подходят пожилым людям и ипохондрикам. Бордоские вина ценятся очень высоко. Говорят, что в Париже труднее всего отыскать бордоские вина хороших годов из лучших крю оттого, что англичане, которые очень ценят эти вина, попросту расхватывают их. Орлеанские вина хотя и хороши, но сразу бросаются в голову. Белые вина из местности Пуату немного схожи с рейнскими, но считается, что они хуже.

Греки и римляне привезли виноградную лозу в Прованс еще две с половиной тысячи лет назад. Тем удивительнее, что лучшие французские виноградники находятся вовсе не в Провансе. Дело

здесь не в недостатке солнца или отсутствии хорошей почвы, а в беспечности жителей Прованса. Тем не менее в департаменте Вар существуют вина Год, Кань и Сен-Лоран. Вино Сен-Тропе непременно должно быть хорошо выдержано. Вполне заслуженной славой пользуется вино Ламаг из окрестностей Тулона.

Самые хорошие вина департамента Буш-дю Рон — это вина Сиота: Сент-Маргерит из окрестностей Марселя и Эрарг; сюда же относятся вина Кассис, Кро и Роквер. В окрестностях Роквера делают лучшие сладкие вина. В Сиота и ля Валетте около Тулона производят сладкие вина, приближающиеся к токайскому по своему качеству, которое зависит от способа приготовления.

В Италии, конечно, тоже создают хорошие вина, но славы у них больше, чем они того заслуживают. Среди итальянских вин в первом ряду вино Лакрима-Кристи (Слезы Христа). Местность, где выращивался виноград для него, была покрыта лавой Везувия.

Этому вину дали столь поэтическое название потому, что оно, как говорят, «течет, как слезы». Редкое теперь вино Лакрима-Кристи имеет темно-малиновый цвет и очень приятно на вкус.

Высоко ценится итальянское вино Альба — оно бывает красное и белое. Существуют также мускат из Тосканы и Монте-Фиасконе. Вино Орвьето сравнивают с нашим шампанским, несмотря на существующую между ними разницу. Вино из Орвьето называют также вином Эст. Вот при каких

обстоятельствах появилось это название.

Один кардинал, недостаточно осведомленный о местах производства хорошего вина, но большой его любитель, собирался в Италию. Вперед он отправил гонца, которому поручалось попробовать все имеющиеся на местах вина. Там, где ему попадалось хорошее вино, он должен был сделать отметку — написать на стене дома слово EST, что означает «здесь». Будучи в Орвьето, посыльный выполнил свою обязанность — попробовал вино и нашел его таким великолепным, что написал слово EST трижды. Кардинал очень хорошо его понял: он велел остановить в этом месте карету и потребовал подать небольшой завтрак с вином, который в результате затянулся на три дня. На четвертый день кардинал умер, завещав, чтобы в каждую годовщину смерти на его могилу выливали бутылку орвьетского вина. Но эта традиция сохранялась лишь в течение короткого времени и исчезла на четвертый год правления папы Григория XVI, который счел просьбу кардинала скандальной и повелел: вместо того чтобы выполнять завещание его преосвященства, отдавать это вино студентам колледжа. Тем не менее гостиница, где завтракал кардинал, сохранила свою вывеску, на которой был изображен сидящий за столом мертвецки пьяный священник, а поверху шла надпись: «EST, EST, EST».

Когда я проезжал через Орвьето, вывеска еще сохранялась, однако обычай выливать бутылку вина на могилу кардинала канул в Лету.

Вино Марсимьен, которое делают около Венеции, приятно на вкус. Великолепны вина из Ретии и из Тевильенской долины — они кроваво-красного цвета, имеют терпкий вкус и хороши для желудка.

Испания поставляет свои вина: Аликанте, Беникарло, Херес, Пакарет, Рота, Малага. Эти вина не испортят и самые лучшие столы. Ценится вино с Канарских островов, из окрестностей города Пальма. Вино Мальвазия распространилось по всем странам. Греция известна теми же винами, что и в эпоху античности. Вина из Кандии, Хио, Тенедоса, Лесбоса, Кипра, Самоса и Санторина — все испорчены добавлением сосновых шишек при их изготовлении. Я пробовал эти вина прямо там, где находятся виноградники, и нашел все или почти все из них испорченными именно добавлением сосновых шишек в бочку или в другую емкость, в которой они находились. По обычаю, появившемуся еще в античные времена, люди таким образом чествуют Вакха, жезл которого увенчан сосновой шишкой.

В Венгрии вино Сент-Жорж — это то же, что в Париже нам продают под названием Токайского. Оно и правда на него похоже,

но настоящего гурмана обмануть трудно. В местностях Сент-Жорж и Ратерстоф собирают виноград двух видов и делают вино, предназначенное для производства вермута и для продажи его в Европе. Что касается настоящего токайского вина, то землями, на которых растет этот сорт винограда, пополам владеют император России и император Австрии. И не имеет смысла говорить, что требуется революция, чтобы разграбить их погреба и позволить губам простолюдина прикоснуться к этому божественному нектару.

Вино из Константинополя, к счастью, менее редкое, не уступает токайскому ни по известности, ни по высокому качеству. Однако и то и другое уступают персидским винам, которые производятся в окрестностях Шираза и которые так и именуются. После смерти господина ле Байи де Ферретта, посла Мальтийского ордена во Франции, было продано семь или восемь сосудов с ширазским вином по цене 285 франков за полбутылки.

Обычай употреблять несколько сортов вина во время трапезы наносит вред здоровью, особенно в тех случаях, когда сладкие вина подают вперемежку с кислыми или же крепкие — с легкими. Тем не менее легкие и старые вина, благородные и сухие, то есть те, в которых мало сахара и красящих веществ, напротив, улучшают процесс пищеварения.

Очень важное значение имеет классификация вин. К счастью, у нас есть возможность предложить здесь очень хорошую старую традиционную классификацию. Этим мы обязаны господину Мореалю, автору «Искусства пить, знать и покупать вино». Приводимой классификации мы хотим предпослать несколько замечаний ее автора.

> «Порядок, в котором авторы уважаемых мною трудов располагают вина в соответствии с их качествами, представляется мне слишком научным, чтобы быть пригодным для использования. На мой взгляд, предпочтительнее та классификация, которая основана на оценках публики и торговцев. Всем известно, что наилучшие вина объединяют в себе самые высокие достоинства, присущие вину как королю всех напитков. Это выдержанные вина высшего качества. Выдержанные вина хорошего и удовлетворительного качества обладают теми же свойствами, но стоят на ступеньку ниже. Именно среди этой категории выбирают те вина, которые подают с легким блюдом перед десертом. Все это синонимы хороших марочных вин. К выдержанным

ординарным винам относятся те, которые не произведены в известных местностях, знаменитых крю, но за счет хорошей выдержки приобрели самые высокие качества. К хорошим ординарным винам относятся те, легкость, сила и букет которых достаточно выражены, но у которых отсутствует необходимая тонкость. Просто ординарные вина распространены очень широко. К ним принадлежат вина, не имеющие каких-либо особых достоинств, но у которых отсутствуют недостатки, присущие ординарным винам невысокого качества — тяжелым, грубым и плоским.

Понятно, что перечисленный выше порядок классификации вин нередко нарушается. Зачастую уровень достатка или вкус человека позволяют ему пить хорошее марочное вино вместо ординарного или заставляют его подавать перед десертом вино, которое на самом деле является просто ординарным.

Ликерные вина почти полностью относятся к категории выдержанных вин хорошего и удовлетворительного качества. Ликерные вина в основном являются винами десертными».

ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА (ВЫДЕРЖАННЫЕ ВИНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВЫСОКОГО И ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА)

Жиронда. Шато-Марго, Шато-Латур, Ша-то-Лаффитт и Шато-О-Брион — эти четыре марки — лучшие среди первых местных вин. Ласкомб, оба вида Розан, три вида Леовилль, Грюо-Лароз, де Жерс, Бран-Мутон, Пишон-Лонжевилль — вторые; к третьим относятся лучшие вина из коммун Кантенак, Марго, Сен-Жюльен, Сен-Лоран, Сен-Жемм и Сент-Эстеф.

Кот-д'Ор. Романе-Конти, Шамбертен, Риш-бур, Кло-Вужо, ля Романе-Сен-Виван, ля Таш, Кло Сен-Жорж, Куртон и лучшие Вольне и Нюи.

Ионн. Кло де ля Шенетт, Кло де Мигрен, Кло дез Оливотт и Кло де ля

Палотт.

Дром. Эрмитаж, отдельные сорта Меаль, Гренфлё, Рукуль, Мюрет, Гуионньер, Бюрж и Ло.

Марна. Лучшие вина Верзи, Верзеней, Сен-Баль, Бузи и Кло-Сен-Тьерри.

Нижние Пиренеи. Лучшие вина Жюрансон и Ган.

Воклюз. Кло де ля Нерт, Шато-Нёф-дю-Пап.

Восточные Пиренеи. Лучшие вина Бани-юль, Косперон и Коллиур.

Ло. Кагоры Гран-Констан.

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Жиронда. Шато-Икем (единственное отборное из лучших), Сотерн, Барсак, Бомм, Пре-ньяк, ля Тур Бланш, Шато-Карбонньё.

Кот-д'Ор. Три вида Монтраше.

Луара. Шато-Грийе.

Марна. Силлери.

Дром. Эрмитаж белое.

ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Княжество Нассау. Лучшее — Асманхаузен.

Австрия. Мон Каленберг и отборные венгерские вина.

Испания. Отборные сорта Оливенца.

Португалия. Отборные сорта Портвейна и Монкао.

Турция. Арине и Места.

Греция. Море, Итака, Занте и Цефалония.

Персия. Шираз и Исфаган.

Остров Мадейра. Лучшая Мадера (Тинто).

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Германия. Иоханнисберг, Рудесхейм, Стейнберг и Либфрауенмильх.

Бавария. Лучшие Вюрцбургские.

Испания. Отборные сухие вина Херес и Паксарето.

Мадейра. Сухое вино Сарциал.

ТОНКИЕ КРАСНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА (ВЫДЕРЖАННЫЕ ВИНА ВЫСОКОГО, ХОРОШЕГО И УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОГО КАЧЕСТВА)

Жиронда. Бордоские крю третьей категории, не относящиеся к лучшим винам; крю четвертой и пятой категории, вина высокого, хорошего и удовлетворительного качества из коммун, производящих лучшие вина. Хорошие вина из коммун Сен-Совёр, Ламарк, Кюссак, Сен-Сё-рен-Кадурн, Вланкфор, Людон, Мако, Лабард, Арсак, Авенсак, Кастельно, Кукек, Бур, Фрон-сак, Сент-Эмильон, Канон, Помероль, Меринь-як, Таланс, Леоньян, Пессак и Кейри.

Кот-д'Ор. Вон, Нюи, Вольне второй категории, Премо, Шамболль, Поммар, Бон, Морей, Савиньи, Мёрсо, Вланьи, Жеврей, Шассань, Алокс, Сантеней и Шенов.

Ионн. Питуа, Перрьер, Прео, Эпинёй, вторая категория вин Тоннерр, Оксерр и Даннмуан.

Сона-и-Луара. Меркюре, Торэн, Шена, Ро-манеш и Шапелль-Геншей.

Дром. Вина второй категории Эрмитаж, Кроз, Меркюраль и Жерво.

Рона. Ля Кот-Роти, Веринэ, Моргон и Флёри.

Марна. Марёй, Дизи, Рьерри, Эпернэ, Тэс-си, Люд и Рилли.

Об. Лучшие из вин Рисей, Бально-сюр-Лэнь, д'Аверни и Баньё-ла-Фосс.

Дордонь. Вина первой категории из Бержерака, Крейсс, Жинесте, ла Террасс и Сент-Фуа-де-Винь.

Гар. Шюслан, Тавель, Сен-Жениес, Леденон и Кант-Пердрикс.

Юра. Вина первой категории из местности Арбуа.

Ардеш. Корнас и Сен-Жозеф.

Воклюз. Кло Сен-Патрис, Шатонёф-дю-Пап второй категории, Сорг и Обань.

Вар. Ля Год, Сен-Лоран и Ламальг.

Савойя. Первая категория вин Монмелиан, Сен-Жан-де-ля-Порт и Мон-Термино.

Нижние Пиренеи. Вина Жюрансон и Ган.

Восточные Пиренеи. Пор-Вандр, вина Ба-ниюль, Косперон и Коллиур второй категории.

ТОНКИЕ БЕЛЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Жиронда. Вторые и третьи крю — Сотерн, Бомм, Барсак, Преньяк, Бланкфор, Вилльнав д'Орнон; лучшие крю — Леоньян, Лангон, Ту-лен, Сен-Пей, Лупиак, Мартийак, Сент-Круа-дю-Мон и Фарг.

Марна. Вина Краман, Лё Мениль, Авиз, Эпернэ и Сен-Мартен д'Аблуа.

Верхний Рейн. Сухие вина — Гебвиллер, Риквир, Рибовилле, Тюркхейм, Берготцель, Руффах, Пфафенхейм, Энгисхейм, Ингерсхейм, Хенневойер, Катценталь, Аммершвир, Кайзер-берг, Кьентсхейм, Сиголсхейм, Бабенхейм.

Нижний Рейн. Мольсхейм и Волькссхейм.

Кот-д'Ор. Мерсо из урожаев виноградников Перрьер, Комбегг, ля Гутт-д'Ор, ля Женев-риер и Шарм.

Юра. Шато-Шалон, Арбуа и Пупиллен.

Рона. Кондриё.

Лот-и-Гаронна. Клэрак и Бюзе.

Ионн. Лучшие урожаи Шабли.

Сона-иЛуара. Пуйи, Фюиссе первой категории.

Савойя. Ле Кото д'Альтесс.

Ардеш. Сен-Перрэ и Сен-Жан.

Нижние Пиренеи. Жюрансон, Ган, Ларро-нен, Желос и Мазер.

Жиронда. Бержерак, Сент-Фуа-де-Винь, Сен-Нексан.

ТОНКИЕ КРАСНЫЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Германия. К этой группе вин относятся красные вина первой и второй категорий, производимые в Нассау, Нижнем Рейне, Баварии и Вюртемберге.

Австрия. Венгерские вина второй и третьей категории, вина первой категории из Моравии, Тироля, Карниоля, Иллирии и Далмации.

Швейцария. Вина первой категории Фа-верж и Кортайо.

Италия. Карминьяно, Монте-Серрато, Аль-бано, Орвьето, Терни, Бари, Реджио, Масколи и Паро.

Испания. Лучшие вина Вальдепеньяс.

Португалия. Тонкие вина Бейра и Торрес-Ведрас.

Россия. Вина хорошего качества Коос, Цимлянское, Цинандали, Мукузани, Тифлисское и Шамахское.

Турция. Луково, Валон, Шастита, Кисса-мом, Амодос, Керсоан и Ливанское.

Дунайские княжества. Лучшие вина из окрестностей Котнара.

Греция. Корфу, Сент-Мор, Лепанте, Шеро-не, Мегар, Полиогуна и Сериго.

Персия. Вина из Касбина и Иезеда.

Мыс Доброй Надежды. Лучшие сухие красные вина этой категории.

ТОНКИЕ БЕЛЫЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Германия. Вторые и третьи категории вин, упомянутых в списке лучших, а также вин Мозель, Писпорт, Зеттинге, Олисберг и некоторых других.

Австрия. Ширакер, Пресбур, а также вторые и третьи категории вин, названных в списке лучших.

Италия. Сухие вина Марсала и Кастель-Ветеране.

Испания. Рансио де Перата, Херес второй категории и первые сорта сухих Монтилья и Малага.

Турция. Вина, называемые «Законными», нектар Места и Вэн д'Ор.

Персия. Сухие ширазские и исфаганские вина.

Острова в Атлантическом океане. Лучшие сорта с острова Тенерифе, Асорес, Канарских островов, а также с острова Мадейра.

ЛУЧШИЕ ОРДИНАРНЫЕ КРАСНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Жиронда. Ординарные вина высокого, хорошего и удовлетворительного качества Медок, вино Бур второго крю; лучшие вина Блэй; первые и вторые категории вин Кейри, Бас-санс и Монферран; первые и вторые категории вин Бур, Фронсак, Сент-Эмильон и вина, которые не относятся к предыдущим категориям, из коммун Бланкфор, Лё Пиан, Ле Тайан, Ар-сак, Эйзин, Сен-Жермен, Валейрак, Сиврак, Сен-Трелоди, Сен-Кристоли, Бланьян и Мери-ньяк.

Кот-д'Ор. Вторые категории вин, названных как тонкие, Монтели, Дижон, Рюлли, Мерсо, Фиксин.

Сона-и-Луара. Мерюоре, Живри, Жюльенас.

Рона. Моргон, Сент-Фуа, Ле Баролль, Мил-лери и Ля Галле.

Марна. Вилль-Доманж, Шамбери, Сен-Тьерри.

Дордонь. Вторые категории вин Бержерак, Лалинд, Бомон, Кот Сен-Леон.

Эро. Сен-Жорж д'Орк.

Верхняя Гаронна… Фронтон и Виллодрик.

Ионн. Аваллон, Жуаньи, Куланж и Иранси.

Верхняя Марна. Обиньи и Монсожон.

Мозель. Си, Сюсси, Сент-Рюффин и Саль.

Мёза. Бар-лё-Дюк, Бюсси-ля-Кот, Лонже-вилль, Савонньер, Линьи, Нальв, Розьер, Шар-донь, Варнэ и Крё.

Верхний Рейн. Вторые категории вин Рик-вир, Рибовилле и др.

Юра. Арсюр, Сален, Марноз, Эглньерр и вторые категории Арбуа.

Лот. Лучшие из Кагоров и Гурдона.

Ланды. Тюрсон.

Тарн. Кюнак, Кэзаге, Сент-Амаренс и Гайак.

Гар. Леденон, Рокмор и Ланглад.

Эндр-и-Луара. Сен-Николя-де-Бургёй и Жуе.

ЛУЧШИЕ ОРДИНАРНЫЕ БЕЛЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Жиронда. Вторые категории вин, перечисленных как тонкие; хорошие сорта Грав, Фарг, Ландирас, Лангуаран, Кадийак и др.

Марна. Третьи крю перечисленных вин.

Верхний и Нижний Рейн. Вина второй и третьей категории с перечисленных

виноградников.

Кот-д'Ор. Вина вторых урожаев Мёрсо.

Юра. Л'Этуаль и Кинтиньи.

Эндр-и-Луара. Лучшие сорта Вуврэ.

Ионн. Жюнэ, Эпинёй, Тоннерр и Даннмуан.

Сона-и-Луара. Солютре, лучшие сорта Вер-жиссон.

Мэн-и-Луара. Лучшие сорта Сомюр, Парнэ и Дампьерр.

Савойя. Мартель, Сент-Инносен и Лассараз.

Ньевр. Пуйи-сюр-Луар.

Тарн. Лучшие сорта Гайак.

Гар. Лучшие сорта Лодэн и Кальвиссона.

Поскольку красные ординарные заграничные вина лучших, хороших и средних сортов обычно полностью потребляются непосредственно на местах, в странах производства, мы их здесь не называем. Приведем только белые ординарные вина, вырабатываемые за границей, так как они нередко имеются в продаже, заменяя собой наилучшие вина.

ЛУЧШИЕ ОРДИНАРНЫЕ БЕЛЫЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Швейцария. Вторая категория вина Кюллии вин со склона Дессале.

Италия. Вина с островов Эльба, Сицилия, Капри, Иския и Липари.

Испания. Альбафлор и вина Вальдепеньяс второго сорта.

Португалия. Ламалонгуа и Тавира.

Россия. Судак, Феодосия и некоторые другие.

Турция. Вторые сорта вин Кандии, Македонии и Стирии.

Молдавия. Молдавские вина первой категории.

Греция. Лепант, Хероне и Мегар.

ХОРОШИЕ ОРДИНАРНЫЕ КРАСНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Все виноградники, названные при перечислении вин предыдущих категорий, дают вина и такого качества, которые можно отнести лишь к

данной группе. Ниже приведены те, которые следует к ним добавить.

Жиронда. Вина второго сорта с виноградников второй категории, вина второго сорта с виноградников Блэй, вина третьего сорта Бур, Фрон-сак и Сент-Эмильон, Кастильон и Сент-Фуа-ля-Гранд, Сент-Элали, Сен-Лубес, Ля Грави Карбон-Блан.

Мэн-и-Луара. Шампинье-ле-Сек.

Эндр-и-Луара. Вторые сорта Жуе, Сен-Ни-кола-де-Бургёй.

Эн. Лучшие вина Сейсель.

Луара. Люпе, Сен-Мишель, Шюин, Бон и Шавенэ.

Изер. Ревентен и Сейсюель.

Дром. Сайанс, Вершени, Ди, Рузас, Шато-нёф-дю-Рон, Аллан, Монсегюр и Монтелимар.

Эндр-и-Луара. Шиссо, Блере, Ате, Сиврэ, Азэ, Шенонсо, Эпенье, Франкёй, Сент-Авертен и некоторые другие виноградники.

Рона. Сент-Фуа, Баролль и Миллери (вторые сорта).

Дордонь. Домм, Сен-Сиприен, Кюнеж и Шанселад.

Лот. Первые сорта Пон-л'Эвек и Фюмель.

Од. Первые сорта Трей, Порте, Фиту, Мир-пессе и Жинстас.

Тарн. Вторые сорта Кайак, первые сорта Ра-бастенс.

Эро. Верарг, Сен-Кристоль, Сен-Дрезери, Кастри.

lap. Рокмор, Сен-Жиль, Баньоль и Леденон второй категории.

Сона-и-Луара. Виноградники со склонов Шалона, Маконнэ, Божоле дают большой выбор вин данной категории.

Ионн. Не приводим названия множества вин этой группы, производимых на виноградниках Жуаньи, Оксерра, Авалона и Иранси.

Воклюз. Вина второго сорта, в достаточно больших количествах производимые в уже названных коммунах.

Вар. Бандоль, Ле Катгле, Сен-Сир и Ле Боссе.

Нижние Альпы. Ме.

Буш-дю-Рон. Сеон-Сен-Анри, Сеон-Сент-Андре, Сен-Луи и Шато-Комбер.

Нижние Пиренеи. Монейн, Обертен, Кон-шез, Порте, Эйди, Абанс, Диёсс, Сиссо, Пон и Бюросс.

Восточные Пиренеи. Эспира-де-д'Агли, Ривсальт, Сальс, Пезилла и Бэксас.

Верхние Пиренеи. Мадиран, Суюлькоз, Сент-Ланн и Ласказер.

Жер. Хорошие сорта Ногаро.

Приморские Альпы. Беллет и лучшие из окрестностей Ниццы.

Савойя (Верхняя и Нижняя). Кот де Шо-тань, Тувьер и Кантфор.

Остров Корсика. Аяччо, Сари, Вико, Пери, Бастиа, Кап-Корс, Кальви, Монте-Маджиоре, Корте, Бонифацио и Порто-Веккио.

Лот-и-Гаронна. Перикар и Монфланкен.

Хорошие ординарные белые вина в больших количествах существуют на территориях, которые мы только что называли, говоря о различных более высоких категориях вин. Когда мы будем рассматривать департаменты, поставляющие просто ординарные вина, то упомянем (не отделяя их друг от друга) и те, которые производят белые вина соответствующего качества.

ОРДИНАРНЫЕ КРАСНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Все вина, относящиеся к этой категории, составляют основную часть вин широкого потребления, торговля которыми наиболее значительна. Однако,

чтобы быть упомянутыми здесь, такие вина не должны иметь какого-либо местного привкуса и не должны быть ни тяжелыми, ни резкими, ни вялыми, ни пресными — короче говоря, нужно иметь возможность употреблять каждое из них по отдельности. Они должны храниться и улучшаться в большей или меньшей степени без каких-либо примесей или добавок.

Эн (Ain). Сейсель, Шампань, Машюра, Та-лиссьё, Кюлоз, Англефор, Гросле, Сен-Бенуа, Вириё, Сервриё, Сен-Рамбер, Туазьё, Амберьё, Во, Ланьё, Сен-Сорлен, Вильбуа, Л'Юи, Мон-мерль, Туасси, Монтаньё и некоторые другие местности дают и красные и белые вина.

Эн (Aisnes). Парньян, Краон, Краонелль, Жюминьи, Кюсси, Белльвю, Русси, Лан, Кресел, Бьевр, Оржеваль, Моншалон, Плуайар, Вурсьенн, Аранси, Шато-Тьерри, Трелу, Вайи, и Супир производят множество красных и кое-какие белые вина.

Алъе. Гаренн дю Сель (красные и белые).

Нижние Альпы. Ме (второго сорта) и некоторые другие красные вина.

Ардеш. Мов, Лимони, Сара, Вион, Обенас и Л'Аржантьер (красные и белые).

Арденны. Вина из окрестностей Вузье (красные и белые).

Об. Буйи, Лэн-о-Буа, Жавернат, Сулиньи, Бар-сюр-Сен, Бар-сюр-Об и Ландревилль (красные и белые).

Од. Вторая категория Фиту, Лёкатг, Трей, Лаграсс, Алет, Лиму и Мэгри (красные и белые).

Авейрон. Ланседак, Аньяк, Марийак и Гра-дельс (красные и белые).

Буш-дю-Рон. Обань, Жеменос, Ориоль и Кюж (красные и белые).

Шаранта. Сен-Сатюрнен, Аньер, Сен-Же-нис, Линард, Мулидар, Фонкебрюн, Гард, Руйак, Бланса к, Вар, Монтиньяк, Сен-Сернен, Вутон, Мартон, Морнак, Ла Куронн, Руле, Нерсак, Жю-льен и некоторые другие красные и белые вина.

Нижняя Шаранта. Сент, Шепние, Фонт-куверт, Бюссак, Ла Шапелль, Сен-Ромэн, Со-жон, Ле Гуа, Сен-Жюлиан, Нуйер, Мата, Сен-Жан-д'Анжели, Маренн, Сен-Жюст, Ла Ро-шелль, острова д'Олерон и де Ре (красные и белые вина).

Шер. Савиньоль, Сансерр, Вассели, Фюсси и Сент-Аманд (красные и белые).

Коррез. Склоны Алассака, Сайак, Донзенак, Варет, Мейссак, Сен-Базиль, Кейсак, Нонард, Рюи-д'Арнак, Больё и Аржента (красные и белые).

Корсика. Третья категория названных выше корсиканских вин (красных и белых).

Кот-д'Ор. Все вина, которые не были здесь упомянуты. Этот департамент производит совсем немного ординарных вин (красные и белые).

Дордонь. Кадуэн, Лимёй, Монпазье, Домм второго сорта, Сен-Сиприен, Монтиньяк и ординарные вина Бержерак (красные и белые).

Дуб. Безансон, Бианс, Мутье, Ломбар, Ли-есс, Лаване, Жаллеранж, Шатийон-ле-Дюк, Пон-Виллье (красные и белые).

Дром. Третьи сорта вин с названных виноградников, а также Этуаль, Ливрон и Сен-Поль (красные и белые).

Гар. Лакостьер, Жонкьер, Пюжо, Лодэн, Ланглад, Вовер, Мийо, Кальвиссон, Эг-Вив, Алэ (красные и белые).

Верхняя Гаронна. Вторые сорта Виллодрик, а также Фронтон, Монтескьё-Вольветр и Бюзет (красные).

Жер. Вертюс, Мазер, Виелла, Гу, Люссан, Вилль-Конталь, Миелан, Плезанс, Вик-Фезен-сак, Баланс, Мираду (красные и белые).

Жиронда. Почти все еще не названные в предыдущих категориях красные и

белые вина этого департамента, за исключением самых ординарных Бенож и Антр-дё-Мер.

Эро. Гарриг, Пероль, Вилльвайрак, Бузиг, Фронтиньян, Пуссан, Лупиан, Мез, Авд, Пезе-нас, Безье, Лодев, Люнель, Монпелье, Сен-Жорж, первые сорта красных и белых вин Ара-мон и Пикпуль.

Эндр. Валонэ, Вик-ла-Мустьер, Вёй, Латур-дю-Брёй, Конкремье и Сент-Илер (красные и белые).

Эндр-и-Луара. Шинон, Баллан, Люин, Фондетт, лучшие сорта д'Амбуаз (красные и белые).

Изер. Сен-Шеф, Сен-Савен, Жаллиан, Рюи-ле-Рош, Вьенн, Ламбен, Кролль, Ла Террасс, Гриньон, Сен-Максим, Мюринэ, Бессенс, Пон-ан-Руайан и Сент-Андрэ (красные и белые).

Юра. Вуатёр, Менетрю, Бланданс, Сен-Ло-тэр, Полиньи, Жерэз, Сен-Лоран (красные и белые).

Ланды. Лё Тюрсан, склоны Лейни и верхний Шалосс (красные и белые вина).

Луар-и-Шер. Онзэн, Мер, Шомон, Тезе, Монту, Бурре, Монришар, Шиссей, Марёй, Пуйе, Анже, Фаверолль, Сен-Жорж, Люсилле, Мён и Шамбон (красные и белые).

Луара. Шарльё, Люпе, Шюин, Шавенэ, Сен-Мишель, Сен-Пьер-де-Бёф, Бон, Ренэзон, Сент-Андре и Сен-Ан (красные и белые).

Луаре. Сарго, Сен-Дени, Сен-Марк, Сен-Жи, Божанси, Боль, Болетт, Мариньи (красные и белые).

Лот. Местные розовые вина разных оттенков и почти все красные, которые не были упомянуты.

Лот-и-Гаронна. Тезак, Ла Круа-Бланш, Ажан, Марсан, Кастельморон, Соммензак, Ла Шапелль, Нотр-Дам, Клерак и Марманд (красные и белые).

Лозер. Марвежоль, Флорак, Вильфор (красные).

Мэн-и-Луара. Дампьер, Варэн, Шасе, Сен-Сир, Брезе, Сомюр, Фёйе (красные и белые).

Марна. Вертюс, Авенэ, Шампийон, Даме-ри, Монтелон, Мардёй, Мусси, Винэ, Клаво, Мори, Пуаньи, Вантёй, Шатийон, Ромери, Винсель, Виллене, Сёйи, Водиер, Вернёй, Тру-асси, Шалон и Витри-сюр-Марн (красные и белые).

Верхняя Марна. Во, Ривьер-лё-Фоссе, Прантуа, Сен-Дизье (красные и белые).

Мёрт. Тианкур, Паньи, Арнавиль, Байон-виль, Шарни, Эссей, Туль, Сольни, Люсей, Кот-Роти, Ровиль и другие (красные и белые).

Мёза. Апремон, Лупмон, Вуанвиллъ, Лион-вилль, Сен-Жюлиан, Вокулёр, Виньот, Сампи-ньи, Сен-Мишель, Брюксьер, Монсек, Луази, Ансервилль, Рамбекур, Бельвилль, ле Рошеллъ (красные и белые).

Мозель. Вторые сорта перечисленных выше вин и некоторые вина из окрестностей Саргемин (красные и белые).

Ньевр. Вторые сорта Пуйи-сюр-Луар (красные и белые).

Уаза. Клермон (красное).

Пюи-де-Дом. Нешер, Иссуар, Курнон, Ло-ден, Орсет, Лезандр, Мезель, Даллет, Пон-дю-Шато, Бомон, Обьер, Мариель, Кальвилль, Ле Мартр, Отезат, Монтон, Вик-ле-Конт, Куд и Монпейру (красные).

Нижние Пиренеи. Лассёб, Л а Уркад, Со де Наваль, Кюкерон, Люк, Наварренс и Совтерре (красные и белые).

Верхние Пиренеи. Баньер и Ажелес (красные и белые).

Восточные Пиренеи. Торремила, Террат, Эспаррон, Верне, Прад и

окрестности (красные).

Рейн Верхний и Нижний. Некоторые белые вина с перечисленных выше виноградников.

Рона. Ириньи, Шарли, Кюри, Полеймьё, Кузон (красные).

Верхняя Сона. Кло дю Шато, Рей, Шариес, Гавён, Кенси и Жи (красные и белые).

Сона-и-Луара. Монтаньи, Шенокс, Бюкси, Сен-Валлерен, Соль, Ла Шассань, Виллье, Ре-нье, Лантинье, Кенсье, Маршан, Дюретт, Эту, Серсье, Сен-Жан, Пизэ, Жассерон, Ваду, Бел-виль, Сен-Сорлен, Шарантэ, Шарнэ, Присе, Во-Ренар, Сент-Амур, Шеваньи, Шан, Сен-Веран, Лоше, Вэзель, Юриньи, Сансе, Сенесе, Азе, Пьеркло, Верзе, Иже; Бласе, Сен-Жюлиан, Денисе, Бюссьер, Ласена и многие другие виноградники. Божоле, Масонне и Шалонне поставляют хорошие ординарные красные и белые вина этой категории.

Сарт. Кло де Жаньер, Базуг, Бруассен, Артезе, Ла Шапелль д'Алинье, Сен-Веран, Кромьер, Ла Флеш и Газонфлер (красные и белые).

Савойя Верхняя и Нижняя. Тонон, Экс и Абим (красные и белые).

Сена-и-Марна. Валле и многие виноградники в окрестностях Фонтенбло (красные и белые).

Сена-и-Уаза. Кот де Селестен, Кло д'Ати-Мон, Андрези, Септёй и Буасси-санз-Авуар (красные).

Севр (оба департамента). Мон-ан-Сен-Мар-тен, Буйе, Лоре, Ла Рошенар, Ла Фуа-Монжо, Эрво (красные и белые).

Тарн. Многие виноградники Рабастанс, Гай-ак и Альби (красные и белые).

Тарн-и-Гаронна. Фо, Оссак, Овиллар, Сен-Лу, Кампсас, Ла Вилльдьё и Монбартье (красные и белые).

Вар. Лакадер, Сен-Назер, Оллиуль, Пьерфё, Кюкр, Солле-Фариед, Иер, Лорг, Сен-Тропе, Бриньоль (красные и белые).

Воклюз. Морьер, Авиньон и Оранж (красные).

Вандея. Люсон, Фэйморо, Лож-Фужерёз, Тальмон (красные и белые).

Вьенн. Шампиньи, Сен-Жорж, Кутюр, Диссэ, Шовиньи, Сен-Мартен, Виймон, Сен-Ромэн и Во (красные и белые).

Ионн. Шене, Волишер, Троншуа, Молем, Краван, Жюсси, Вермантон, Жуаньи, Сен-Бри, Арсисюр-Кюр, Пурли, Понтиньи, Везинн, Жюне, Сен-Мартен, Комиссе, Нёви, Сотур, Вилльнёв-ле-Руа, Сен-Жюлиан-дю-Со, Парон, Марсанжи, Руссон, Коллемье, Розуа, Гру, Верони и самые худшие из уже перечисленных виноградников производят множество вин данной категории.

Белые вина также существуют в больших количествах и предоставляют возможность широкого выбора. Шабли имеет около двадцати пяти виноградников. В местности Сан их тоже много.

СЛАДКИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА

Франция производит относительно немного вин этой категории. Тем не менее некоторые наши вина могут с успехом конкурировать с большинством заграничных сладких вин.

Одно из лучших французских сладких вин — мускат Ривсальт из Восточных Пиренеев.

Сладкие вина из Кольмара и Кайзерберга (Верхний Рейн).

Вино Эрмитаж из департамента Дром.

Первые сорта Фронтиньяна и Люнеля (Эро).

Четыре перечисленных выше вина можно рассматривать как наилучшие из французских сладких вин.

Далее в порядке убывания своих достоинств приведены вина этой группы, относящиеся в ней ко второй категории:

Эро. Вторые сорта Люнеля и Фронтиньяна; первый сорт Пикард он и Гренаш лучших сортов.

Верхний и Нижний Рейн. Лучшие мускаты Волькхейм, Гелигенстен и некоторые другие из других местностей.

Восточные Пиренеи. Вина, называемые Гренаш, с виноградников Баниюль, Коллиюр и Косперон, а также Макабео из местности Сальс.

Дордонь. Первые сорта Монбазийак.

Коррез. Сладкое вино Аржентат.

Воклюз. Вина Гренаш и мускатные вина Бом.

Вар. Красные и белые мускаты Роквэр, Кас-сис и Сиота.

Корсика. Сладкие вина Кап-Коре.

Перечисленные выше и многие другие департаменты производят довольно много мускатных или других сладких вин, известность которых не выходит за пределы той местности, где они были сделаны.

СЛАДКИЕ ЗАГРАНИЧНЫЕ ВИНА

Вина лучших категорий этого класса очень редко попадаются в торговле. Правители тех стран, где их производят, оставляют эти вина для собственного употребления или для подарков другим государям. Еще одной проблемой оказывается высокая цена таких вин. Торговцы отказываются от маленьких партий товара за столь высокие цены.

Самые известные виноградники и вина этой группы — Токай, Констанс, зеленое вино Кот-нар, Коммандери (остров Кипр), Лакрима-Кристи, Мальвазия Мадера, Тинто д'Аликанте, красные и белые мускаты Сиракузы и красные и белые Ширазские вина.

Многие другие страны, а также те, кто производит перечисленные выше вина, предоставляют широкий выбор вин, относящихся к данной группе. Их названия и названия соответствующих стран мы приводим ниже.

Германия. Сладкие вина Франкония.

Австрия. Вторые сорта вин Токай, Тарчал, Мада, Зомбор, Шеги, Шадани, Толесва, Эрдо-Бени и сладкие вина из Трансильвании, Истрии, Далмации и Венетии.

Италия. Вторые сорта Лакрима-Кристи (Неаполь), Сиракузы (Сицилия), красный мускат и Алиатико (Тоскана). Мускатные вина Ка-нелли и Шунбаве (Пьемонт), Наско, Жиро, Тинто и мальвазии с острова Сардиния. Вермут и Алеатико с острова Эльба. Мускатные вина Везувий (Неаполь). Мальвазия с островов Липари, Вино-санто де Кастильоне и ароматное вино Шиавенн (Ломбардия).

Римские государства. Белые и красные вина Альбано, мускаты Монте-Фрасконе, Орвьето и Фарнезе.

Испания. Вторые сорта Тинто д'Аликанте (Валенсия), Тинтилла де Рота (Эстрамаду-ра), Тинтилла Херес и Сан-Лукар и Параксет (Андалузия), Тинто, Мальвазия, Лакрима и белые мускаты Малага (Гренада), Педро-Хименес де Виктория (Бискайя), вино Гренаш де Сабайе и Каринена (Арагон), мальвазия Поллентиа (острова Майорка), Велез-малага и множество вин с этих же виноградников, но более или менее худшего качества.

Португалия. Мускатные вина Сетуваль и Каркавеллос из Португальской Эстрамадуры.

Турция. Мальвазия второго сорта с Кипра и Кандии; красные и белые мускатные вина с островов Самос, Тенедос и Кипр. Вино Галистас

(Македония) и вино из Смирны.

Дунайские княжества. Вина Котнар второй категории (Молдавия) и вино Пятра (Валахия).

Персия. Мальвазия из Шираза и Исфагана.

Мыс Доброй Надежды. Вторые сорта Кон-стансе; красные и белые мускаты, называемые вота.

Греция. Мальвазия Море и Вино-санто с острова Санторин, а также многочисленные мускатные вина с Ионических островов.

Россия. Сладкие вина Коос и Судак (Крым).

Острова Атлантического океана. Вторые сорта мальвазии и мускатных вин с острова Мадейра; первые сорта вин с островов Тенериф, Азорских, Канарских, Гомера и Пальме.

Мексика. Лучшие сладкие вина Пассо-дель-Норте, Парас, Сан-Луис-де-ла-Пас и Зелайа.

Большинство стран, производящих сладкие вина, перечисленные выше, делают также весьма значительное количество других вин этой категории, которые поставляются в торговлю под самыми известными названиями. Небезынтересно добавить, что такие вина могут приобрести недостающие им качества за счет особого ухода, с течением времени, а также при перевозках, которым их подвергают. Если они и не полностью достигают уровня самых лучших вин, то заменить их вполне могут, к глубокому удовлетворению потребителей, которые редко имеют возможность сравнивать их между собой.

Ф. МОРИАЛЬ «Искусство питья»

Если погреб, в котором будет храниться вино, расположен в Париже, то надо стараться, чтобы он был как можно меньше подвержен сотрясениям от проезжающих экипажей. Дело в том, что от этого поднимается на поверхность самая легкая часть осадка, а когда он смешивается с вином, оно может прокиснуть. Совершенно невозможно сохранить вино без того, чтобы оно не испортилось, в тех случаях, когда погреб сообщается с дровяным сараем или с запасами фруктов или с любым хранилищем каких-либо продуктов, находящихся в состоянии непрерывного брожения.

После этого научного трактата нам остается лишь поговорить о хранении и улучшении вина. Но здесь нам придется обратиться

к более знающим людям, и трудно придумать что-нибудь лучшее, чем повторить то, что сказал господин Луа-рен в своем великолепном произведении «Трактат о приготовлении пищи».

РАЗЛИВКА В БОЧКИ. Бочки следует держать на деревянных подставках или брусьях на высоте полуфута над уровнем земли. Подставки или брусья в свою очередь должны покоиться на каменных опорах, а дерево самих подставок — быть вполне здоровым: ведь если дерево поражено гнилью, то гниль эта наверняка передастся бочкам и особенно обручам. Каждую бочку требуется снабдить распорками, иначе если вытащить одну из бочек, то остальные сдвинутся, а это вызовет поднятие части осадка, что необходимо предотвратить. Бочки должны отстоять от стены по крайней мере на один фут, чтобы всегда можно было посмотреть на днище сзади.

ОСМОТР БОЧЕК. Прежде чем поместить вино в погреб, надо внимательно осмотреть бочки и сразу же заменить поврежденные обручи. Когда бочки с вином водружены на подставки, следует тщательно осматривать их ежедневно в течение первых нескольких дней, а затем — периодически.

Если бочки заполнены вином этого года, надо сделать в каждой из них отверстие и заткнуть его деревянной затычкой, которую следует время от времени вынимать, чтобы убедиться, что вино еще не начало бродить. Начало брожения будет заметно тогда, когда, вынув затычку, мы увидим, что из бочки со свистом выходит воздух. В этом случае втулку нужно вынимать каждый день, а затем — с более продолжительными интервалами. Когда воздух начнет выходить с меньшим напором, надо передвинуть бочки с затычками, чтобы предотвратить выход воздуха через втулки.

Если вино вытекает из бочки, то требуется выяснить причину этого несчастья. В том случае, когда бочку подточил червь, это отверстие видно на открытой поверхности бочки. Если же отверстие находится под обручами, то, чтобы его обнаружить, придется отодвинуть или снять один из обручей. Когда вино протекает через клепку или через щель в доске, то в эту щель с помощью ножа следует засунуть промасленную бумагу, а сверху нанести смесь сала с замазкой для стекол. Для большей безопасности сверху надо набить маленькую свинцовую пластинку. Если вино вытекает между досками бочки из-за того, что повреждено несколько обручей, то бочку требуется обернуть веревкой и сильно стянуть. Для этого под веревку просовывают палку и с помощью этой палки закручивают веревку. В зависимости от размеров течи бочку следует стянуть описанным способом в нескольких местах. Одновременно готовят все

необходимое для того, чтобы перелить вино в другую бочку. Время от времени надо пробовать вино, чтобы знать, как оно «себя ведет».

Если требуется хранить вино в бочках на протяжении многих лет, что совершенно необходимо для получения некоторых спиртуозных или очень темных вин, то весьма полезно покрыть бочки каким-либо материалом, который предохранит их от сырости в винных погребах. Для этого можно использовать грубую краску, например охру, но больше всего для этого подходит мастика, состав которой мы приводим ниже.

Размельчите обломки черепицы, просейте полученный порошок через сито из конского волоса, а затем то, что пройдет через это сито, просейте еще раз через шелковое сито или через очень мелкую металлическую сетку. К 13 ливрам полученного таким образом порошка прибавьте 1 ливр мелко растертого порошка окиси свинца и просейте все, что получится, через мелкое сито для получения однородной смеси. Разотрите ее с двумя-тремя унциями льняного масла на ливр смеси и разбавьте таким количеством этого масла, чтобы получилась краска, которую можно брать кистью. Этой краской покрывают днище бочки в два слоя с интервалом в несколько дней, стараясь, чтобы вся поверхность бочки была покрыта краской. Таким образом удается избежать расходов на набивку новых обручей и на повторное заполнение бочек, а также опасности потерять вино из-за разрыва обручей.

ДОЛИВКА БОЧЕК. Доливать вино в бочку значит дополнять бочку доверху. Чем моложе вино, чем тоньше стенки бочек, чем более сухой погреб и чем он лучше проветривается, тем чаще требуется доливать бочки. Всякая небрежность в этом деле наносит вред. Нежные и легкие вина быстро портятся в бочках, которые не долиты доверху. Другая причина, по которой бочки надо часто доливать доверху, состоит в том, что потери вина из бочки возрастают с течением времени, так что если бочка в какой-то месяц потеряла две бутылки вина, то в следующем месяце для ее заполнения доверху понадобятся уже шесть бутылок. Вино, которым доливают бочку, должно по мере возможности соответствовать по качеству тому вину, которое в ней содержится. Это не всегда справедливо для ординарных вин невысокого качества, которые могут даже выиграть, если бочку доливают вином лучшего качества. Однако для выдержанных марочных вин следует соблюдать это правило, если вы не хотите испортить свое вино. В любом случае лучше доливать бочку любым вином, чем не доливать совсем.

То, что мы сказали выше относительно необходимости

доливки бочек, еще раз подчеркивает и необходимость окраски бочек, в которых содержатся вина самого высокого качества. Если у вас есть только одна или две бочки такого вина, то часто бывает затруднительно доливать их соответствующим образом.

«ОКЛЕЙКА» ВИНА. «Оклейка» вин предназначена не только для того, чтобы их осветлять, но и для того, чтобы освобождать их от растворенных веществ, которые выпадут в осадок позже. Таким образом удается предотвратить появление осадка на дне бутылок. Если вино держат в бочке в течение многих лет, то полезно проводить «оклейку» один раз в год, в марте или в октябре. Для этой операции обязательно нужно выбирать день, когда ветер дует с севера на восток. Через 4–5 дней после «оклейки» вина, его сливают, промывают бочку и снова заполняют ее тем же вином, которое из нее слили, или содержимым другой бочки, вино в которой тоже подверглось «оклейке».

Если собираются разливать по бутылкам недавно поступившее вино, то его оставляют постоять несколько дней, а потом проводят его «оклейку» при помощи яичного белка и рыбьего клея. 4 свежих яичных белка взбивают с полубутылкой вина. Этого количества достаточно для осветления («оклейки») содержимого емкости, вмещающей 250–270 бутылок вина. Сначала из бочки отбирают 5–6 литров вина, вынимают затычку, вливают клей и в бочку вводят палку, расщепленную на конце на 4 части. Этой палкой перемешивают вино сначала в одном направлении, а потом в другом, чтобы хорошо размешать клей. Операция продолжается в течение одной-двух минут, после чего бочку доливают вином, которое из нее отлили, и при необходимости добавляют еще вина. По бочке стучат, чтобы выгнать пузырьки воздуха, которые могли остаться в верхней части, и бочку вновь закрывают затычкой. Через 4–5 суток вино осветляется и его можно разливать по бутылкам.

Если вино находится в погребе в течение нескольких месяцев, и на дне емкости уже образовался осадок, который нежелательно поднимать на поверхность, то расщепленную палку опускают в бочку до половины ее глубины.

«Оклейку» белых вин проводят с помощью рыбьего клея, растворенного в вине, из расчета один литр такого клея на емкость. Этот клей готовится следующим образом.

Молотком разбивают большой кусок рыбьего клея, затем его разрезают на куски ножницами. Куски клея вымачивают в течение 7–8 часов в таком количестве вина, которое достаточно для того, чтобы клей был им полностью покрыт. Когда клей набухнет и поглотит вино, добавляют еще столько же вина, сколько влили вначале. Через сутки клей образует желе, в которое вливают пол-

стакана горячей воды и размешивают рукой, чтобы размять комочки, которые не полностью растворились. Клей под давлением пропускают через ткань и взбивают, постепенно добавляя белое вино до тех пор, пока общее количество растворенного клея в жидком состоянии достигнет примерно литра. Перед тем как налить клей в бочку, его снова взбивают, добавив 1 литр белого вина, а дальше поступают так же, как при «оклейке» красного вина. Яичные белки и рыбий клей можно с успехом заменить порошками, которые предложил господин Жюлиан, проживающий в Париже на бульваре Пуассоньер и имеющий винные склады на большинстве виноградников Франции.

РАЗЛИВКА ВИНА ПО БУТЫЛКАМ. Прежде всего следует убедиться, что вино достаточно прозрачно. Для этого его наливают в стакан и ставят стакан перед источником света. Если вино еще не достигло абсолютной прозрачности, то ждут еще 2–3 дня, а если даже после этого вино не стало прозрачным, то его сливают из бочки и снова проводят его «оклейку». По возможности, разлив вина по бутылкам следует вести при прохладной погоде и главное — тогда, когда ветер дует с севера на восток. Эта предосторожность влияет на сохранность вина гораздо больше, чем можно подумать. Особенно надо избегать разлива вина в грозу, а также тогда, когда дует теплый ветер с юга или с запада. Бутылки требуется прополоскать очень тщательно и понюхать каждую из них. Не следует брать те бутылки, которые плохо пахнут. Самые подходящие материалы для мытья бутылок — хорошо промытый речной песок или мелко раздробленное олово. Очень важно правильно выбрать пробки в тех случаях, когда по бутылкам разливают вино, которое предполагается долго хранить. Материал пробки должен быть качественным, мягким и проминаться пальцем. Такие пробки стоят дороже других, но экономия, которую якобы можно сделать на пробках, окажется в конце концов мало оправданной. Бутылки закрывают пробками по мере их наполнения. Это соответствующим образом регулируется с помощью крана на бочке. Пробки надо вставлять в бутылки с силой, ударяя по ним колотушкой до тех пор, пока они не будут выступать над горлышком всего на 1–2 линии.[25] Если вино собираются хранить в бутылках долго, то верхнюю часть пробки покрывают воском, специально приготовленным для этой цели. Такая процедура предохраняет пробки от плесени, которая может испортить их при длительном хранении, а также защищает пробку от насекомых, которых бывает очень много в некоторых погребах. Воск, или мастика, которыми покрывают пробки, имеет

следующий состав:

2—3 ливра канифоли расплавляют с четвертью ливра желтого воска и двумя унциями свиного жира или сала. Для цвета добавляют сурик, охру, костяной уголь и т. п. Если воск кажется слишком хрупким, то увеличивают дозу сала, в противном случае добавляют еще канифоли.

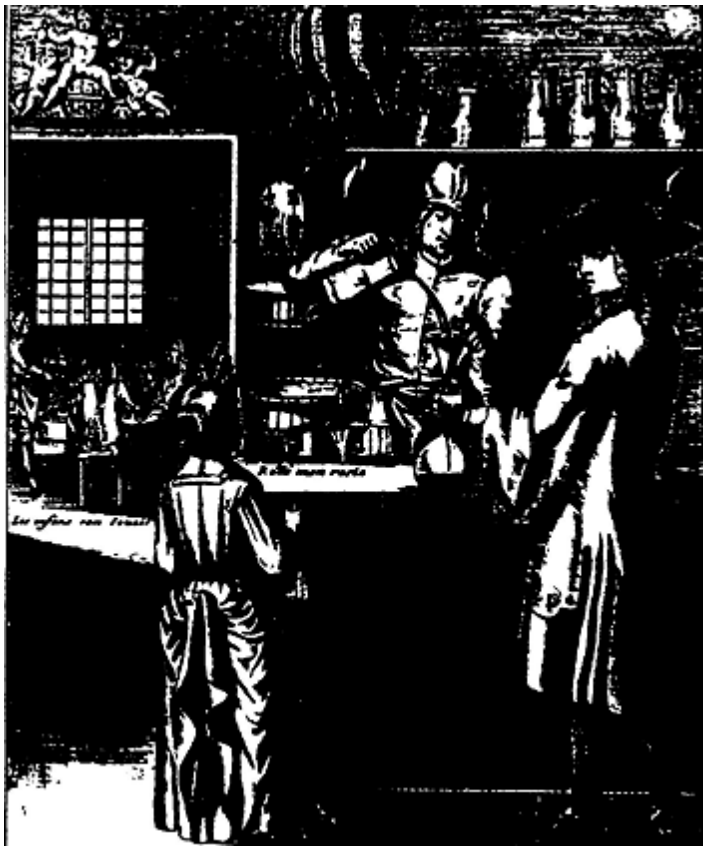
СПОСОБЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРЧИ ВИНА ИЛИ МЕТОДЫ ЕГО ИСПРАВЛЕНИЯ.

«ОЖИРЕНИЕ» ВИНА. Когда при наливании вина оно течет, как растительное масло, то говорят, что произошло «ожирение» вина. Это заболевание чаще поражает белые вина, чем красные, и всегда проходит с течением времени. Однако если вы не хотите ждать, то такое вино надо осветлить (провести его «оклейку») и хорошо размешать. Если этого недостаточно, то вино сливают и проводят вторичную «оклейку», добавляя к клею пол-литра винного спирта. Чтобы устранить «ожирение» вина, в бочку всыпают одну унцию растертого в порошок древесного угля. Этот уголь надо хорошо смешать с вином расщепленной палкой.

Если наблюдается «ожирение» вина, разлитого в бутылки, то в тех случаях, когда не хотят дожидаться, чтобы это заболевание прошло естественным путем, вино переливают дважды, с интервалом в один месяц. Свежий осадок, добавленный к вину, пораженному «ожирением», в соотношении 1:25, очень быстро восстанавливает вино. Этот способ применим только к ординарным винам невысокого качества, которые могут улучшиться в тех случаях, когда осадок, добавляемый к ним, происходит от вина высокого качества.

ПРОКИСАНИЕ ВИНА. Это заболевание всегда возникает в тех случаях, когда бочки заполняются небрежно, транспортируются в жаркую погоду, а также если погреба находятся в плохом состоянии. Поскольку считается, что этому заболеванию более других подвержены вина с низким содержанием спирта, то предотвратить прокисание вин такого рода можно, добавляя на емкость 5–6 литров водки. Если замечено, что вино начинает приобретать кислый вкус, то его следует перелить в бочку, в которой предварительно сожгли один дюйм фитиля, пропитанного серой. Одновременно такое вино требуется осветлить, добавив на бочку 5–6 литров водки. Если кислый привкус не исчезает, то эту процедуру нужно повторить через 6 дней. После этого вино оставляют еще на какое-то время в бочке, затем разливают по бутылкам, и его следует сразу пить. Можно

исправлять вина, начавшие закисать, добавлением на бочку четверти ливра пшеницы, обжаренной как кофе, но до менее черного цвета. Через сутки после этого вино сливают, проводят его «оклейку» и разливают вино по бутылкам, чтобы сразу выпить.



ПРОГОРКАНИЕ ВИНА. Самый простой способ исправления таких вин состоит в том, что их смешивают с винами более молодыми или хотя бы с недавно выпавшим винным осадком. У вина, разлитого по бутылкам, может появиться прогорклый вкус, но иногда со временем он проходит, но только в тех случаях, когда бутылки хорошо закрыты пробками и находятся в хорошем погребе. Можно также исправить вкус начавшего портиться вина, перелив его в бочку, из которой недавно слили хорошее вино и в которой несколько раз сожгли по полулитру винного спирта. Новую порцию спирта в бочку следует заливать только после того, как предыдущая порция его уже прогорела и пламени больше не осталось, иначе пары спирта вспыхнут, опустятся на дно бочки и пламя перекинется на остатки вина, находящиеся на

дне. Все это может привести к несчастному случаю.

ВИНО, КОТОРОЕ ПРИОБРЕЛО ЗАТХЛЫЙ ВКУС. Привкус затхлости появляется лишь в тех случаях, когда бочки плохо заткнуты. Если этот привкус не очень сильный, его возможно устранить, проведя «оклейку» вина, после чего оставить вино на 2 недели, а затем слить. Во избежание затхлости всегда следует иметь закрытые затычками отверстия на боку бочки.

Если привкус затхлости очень сильный, нужно смешать с этим вином свежевыпавшие в другом вине осадки из расчета 10–12 % осадка от общего количества вина. При этом следует поворачивать бочку один раз ежедневно в течение месяца, после чего слить из нее вино, а в бочку добавить 5 бутылок водки.

ВИНО, КОТОРОЕ ПРИОБРЕЛО ПРИВКУС БОЧКИ, ПЛЕСЕНИ И Т. П. Если вино приобрело такой привкус, то нет никакого способа от него избавиться, можно только попытаться этот привкус скрыть. Для этой цели после того, как вино перелито в другую бочку, надо поджарить один ливр пшеничных зерен таким же способом, как для обжаривания кофе. В горячем виде эту пшеницу помещают в длинный узкий мешок, который на бечевке опускают в бочку через отверстие, а потом вынимают оттуда. Бочку закрывают, и спустя сутки вино снова переливают в бочку, куда предварительно добавили свежевыпавший в другом вине осадок в количестве, составляющем одну восьмую от объема испорченного вина.

СПОСОБЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРЧИ ВИНА. Даже самые слабые вина обычно хорошо сохраняются в хороших погребах, впрочем, лишь в тех случаях, когда они поступают туда в нормальном, «здоровом» состоянии. Следовательно, для предотвращения порчи вин следует использовать все средства, рекомендуемые для улучшения состояния погребов. Прежде всего, винные погреба требуется содержать в чистоте и удалять из них все, что может испортиться. Если из-за природных свойств почвы или из-за соседства с выгребными ямами воздух винного погреба содержит гнилостные миазмы, то весьма полезно сжигать там время от времени одну-две унции серы: серу помещают в плошку, зажигают и уходят из помещения.

Известно, что вина с более высоким содержанием спирта достаточно хорошо переносят неблагоприятные условия, быстро приводящие к порче более слабых вин, например ординарных. Поэтому если вы имеете некоторый запас ординарных вин, которые приходится хранить в бочках, то полезно добавлять на каждую бочку 3–8 бутылок водки. При этом надо сразу же пробовать вино, к которому добавили водку. Поначалу в нем очень легко можно будет заметить привкус водки, но по

прошествии месяца или двух водочного привкуса вы больше не ощутите, а вино значительно улучшится.

ВИНА СЛИШКОМ ТЕМНОГО ЦВЕТА. Такие вина обычно слишком густые, тяжелые и приторные, хотя нередко содержат повышенный процент спирта. Их улучшают, смешивая с белым вином, добавляемым в различных пропорциях, в зависимости от того, насколько темное вино, которое надо улучшить.

О ВЯЖУЩЕМ ВКУСЕ ВИН. Существуют вина, которые при созревании приобретают великолепные качества, но будучи молодыми, настолько вяжут рот, что их неприятно пить. Лучшее, что можно сделать с такими винами, это дождаться их созревания или ускорить это созревание, поместив такое вино в теплый погреб, но ни в коем случае нельзя подвергать его воздействию прямых солнечных лучей. Что же касается молодых вин, которые сильно вяжут и при этом содержат мало спирта, то не надейтесь улучшить их, смешивая с винами более крепкими и сладкими, производимыми на юге. Вяжущий вкус вина всегда будет чувствоваться. Единственный способ смягчить эти вина — это добавить к ним водки. Ее количество определяется тем, насколько вяжущим является вкус вина. Совершенно спокойно можно добавлять 8—10 пинт водки на бочку объемом в 30 вельт. [26]

Если предполагается хранить эти вина в течение длительного времени, то возможно иное соотношение.

ПЕРСИКОВОЕ ВИНО ПО-СТРАСБУРГСКИ. Возьмите 100 зрелых мелких персиков и 12 шпалерных персиков, снимите

кожицу, выньте косточки, разомните мякоть в миску, добавьте туда пол-литра воды, содержащей одну унцию хорошего меда, пропустите полученную массу через сито, а то, что останется на сите, отожмите на прессе. Вылейте всю жидкость в керамический кувшин, добавьте туда 4 ливра сахара, 5 унций листьев персикового дерева, один гро корицы[27] и 2 гро ванили, а также белое вино в таком же количестве, как полученный персиковый сок. Оставьте бродить, предварительно хорошо закрыв сосуд. После того как жидкость станет прозрачной, выньте листья и можете разливать вино по бутылкам. Некоторые добавляют к этой смеси 1 литр водки, но это необязательно. Такое вино очень приятно на вкус, прекрасно действует на желудок, а английские химики утверждают, что оно облегчает пищеварение. Разумеется, можно делать вино и из слив и абрикосов, но эти фрукты менее сладкие, чем персик, поэтому к ним надо добавлять больше сахара, а в остальном следует действовать по описанному выше рецепту.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ ИЗ ВИШЕН ПО-АНГЛИЙСКИ. Возьмите 6 частей ягод спелой красной смородины, 6 частей крупноплодных вишен и 1 часть черных вишен, если вы собираетесь делать вишневое вино. Если вы намерены делать вино из красной смородины, возьмите 6 частей ягод смородины и 1 часть малины. Разомните ягоды, поместите мякоть в бочонок, добавьте сахар из расчета 1 ливр сахара-сырца на 10 бутылок обычного сахара. Позаботьтесь о том, чтобы бочонок был заполнен, и сохраните одну бутылку такого смешанного сахара для добавления в бочонок. Доливайте жидкость взамен той, которая будет выходить через отверстие в бочонке. Когда прекратится образование пены, плотно закройте бочонок пробкой и оставьте стоять в течение месяца. Затем выньте пробку и разлейте вино по бутылкам.

ГОРЯЧЕЕ ВИНО ПО-АНГЛИЙСКИ, ИЛИ НЕГУС. Этот напиток происходит из Индии и делается из белого вина, сахара, сока цитрона и натертого мускатного ореха. Если ко всему этому добавить французскую водку или сок плодов та-мариндового дерева, то получится английское питье, лучше которого трудно чего-либо пожелать.

Теперь, когда каждый из читателей сумеет улучшить качество своего вина, расскажем несколько историй.

Первое замечание, которое можно сделать, — это отметить, что слово «вино» произносится одинаково на всех древних и современных языках: по-гречески — «oinos», по-латыни — «vinum», по-арабски — «vainon», по-немецки «Wein», по-английски «wine», по-русски — «вино».

На первых этапах существования Римской республики женщинам строго запрещалось пить вино. Ромул разрешал мужьям наказывать и даже убивать своих жен, застав их за выпивкой. Валерий Максим рассказывает, что Эгнатиус Метеллус воспользовался этим разрешением и был прощен правителями Рима. Фабиус Пиктор поведал о том, как родители одной римлянки, заставшие дочь за попыткой сломать замок на железном ящике, где находилось вино, заперли ее и уморили голодом. Римляне были настолько строги в этом вопросе, что, по совету Котона, взяли за правило целовать женщину, когда она входит в дом, чтобы по ее дыханию определять, не нарушила ли она закон. Постепенно римляне отказались от этого строгого правила, и, поскольку соблюдение законов уступило место роскоши и разврату, женщины стали во всем подражать мужчинам и во всех случаях жизни пользоваться одинаковыми с ними возможностями.

Говорят, что вино — это молоко для стариков, поддерживающее их силы. Немецкий иезуит Дрекселиус не совсем согласен с этой точкой зрения. Дрекселиус считает, что чем крепче вино, тем меньше оно подходит для ослабленного возрастом или болезнью желудка. По его словам, между желудком и пищей должно существовать такое соотношение, чтобы теплота одного из них не превосходила теплоту другого. Хорошее вино и плохой желудок не сочетаются. Однако с давних пор люди верят, что хорошее старое вино способно восстановить силы больного, ослабленного желудка.

Лишь великие могут позволить себе пить во время своих застолий вино более высокого качества, чем то, которое подают приглашенным. Это привилегия, которую присваивают себе только бесцеремонность и скупость. Когда-то фалернское вино стоило очень дорого. Плиний пил его и иногда приглашал за свой стол недавно отпущенных на волю рабов. Некий человек, совершенно справедливо полагавший, что все сидящие за столом должны пить одно и то же вино, заметил Плинию, что в подобные дни его фалернское вино должно очень быстро расходоваться. «Прости, — ответил ему Плиний, — когда мои вольноотпущенники едят вместе со мной, не они пьют мое вино, а я пью их вино».

Первым вином, прославившимся во Франции, было сюренское. Король Генрих IV посылал его в подарок, и сохранилось письмо, в котором он рассказывает о своем любимом вине.

Автор «Агрономической библиографии» господин Мюссе-Патэ рассказал о сюренском вине историю, правдивость которой

подтверждается годовым статистическим сборником департамента Луара-и-Шер, доступным любому грамотному человеку.

«Существует широко распространенное мнение, — говорит автор «Библиографии», — относительно которого надо привести здесь некоторые разъяснения. Речь идет о сюренском вине, происходящем будто бы из Сюрена (Suresne), деревни, расположенной на берегу Сены, в двух лье от Парижа. Обычно думают, что это вино поступает с виноградников, посаженных в давние времена около этой деревни. Якобы это вино было хорошего качества и даже появлялось на столах наших королей.

На самом деле это не так и вот откуда взялись эти представления. В окрестностях Ван дома, на бывших землях короля Генриха IV, существует сорт винограда, местное название которого сюрен (suren).[28] Этот виноград дает очень приятное белое вино, которое гурманы держат в своих погребах, потому что оно по мере старения делается еще лучше. Генрих IV привозил

это вино ко двору, находя его очень хорошим. Этого было достаточно, чтобы вино сочли высококачественным и придворные короля. Так что во время правления этого монарха все пили вино из винограда сюрен (suren). Даже теперь в окрестностях Вандома существует виноградник, который называют Виноградником Генриха IV.

Людовик XIII не питал такой любви к сюренскому вину, как его отец. Поэтому вино это вышло из моды и потеряло свою славу. В дальнейшем стали думать, что вино, которое пили при дворе Генриха IV, происходило из окрестностей деревни Сюрен (Suresne). В своей поэме «Битва вин» Пьер д'Анделис упоминает Дей, Монморанси, Марли, Аржантей, но ничего не говорит о деревне Сюрен, которая, однако, находится по соседству с вышеупомянутыми пунктами. Это доказывает, что в XIII в. Сюрен был еще менее известен, чем сегодня. Так что не стоит удивляться, что хозяин великолепных виноградников в Бургундии перенес, впрочем, без всякого успеха, виноград из окрестностей Сюрена на склоны холмов в своей местности.

Когда-то славилось вино из Манта, в двенадцати лье от Парижа. Его очень хвалил император Юлиан Апостат. Это вино было особенно знаменито тем, что никогда не портилось, в какую бы отделенную страну его ни перевозили. Францисканский монах Рубрикис, посланный Людовиком Святым к великому татарскому хану, привез этому монарху большой сосуд с великолепным мантским вином. Хан нашел его столь замечательным, что готов был принять религию той страны, где это вино делали. Миссионер дает нам понять, что если бы у него было в достатке мантское вино, то сын Чингисхана объявил бы себя христианином.

Вино всегда высоко ценилось, и со времен Карла Великого при заключении любой торговой сделки всегда фигурировало очень большое вознаграждение, которое называли «кувшин вина». [29] Вино, использовавшееся в церкви при крещениях и венчаниях, называли церковным вином, а то, которое давали невесте перед свадьбой, — свадебным. Вино, которое просители вручали клеркам, так и называлось «вином клерков». Когда человека принимали в сословие буржуа, он платил муниципальным служащим сбор, называвшийся «вином буржуа». Этот сбор платили натурой. Когда перестали расплачиваться вином, то обычай давать «кувшин вина», то есть взятку, при заключении сделки сохранился, но расплачиваться теперь стали не вином, а просто наличными.

Знаменитый аббат Сюже, регент французского королевства в эпоху правления Людовика Молодого, своей хартией выплатил

десять солей ренты и один муид вина коллегии святого Павла.[30] В хартии сказано, что это делается для того, чтобы монахи служили Богу и святому Павлу более благочестиво и весело.

Существует малоизвестная пословица, которая тем не менее заслуживает упоминания: «Хорошему вину — хорошая латынь».[31] Первый председатель Парламента города Парижа господин Ламуань-он никак не мог найти себе библиотекаря. Он обратился с просьбой к господину Хертману, ректору университета, и тот рекомендовал ему своего соотечественника, господина Бойе. Прежде чем нанять его на работу, председатель Парламента захотел с ним познакомиться и пригласил на обед. Бойе пришел, но заметил, что вокруг него сидят педанты, желающие выглядеть чрезвычайно учеными. Он стал односложно отвечать на все вопросы, которые они ему задавали. У него спросили по-латыни, как он находит вино. Вино было плохое, а Бойе ответил «bonus» («хорошее»). Все сразу начали смеяться и пришли к выводу, что, как они и предполагали, кандидат в библиотекари просто глуп. К десерту подали прекраснейшее вино и, чтобы снова посмеяться, кандидату снова задали вопрос о качестве вина. Бойе ответил «bonum». «Ха-ха-ха, — засмеялись окружающие. — Вы виртуозный латинист!» «Да, — ответил Бойе. — За хорошее вино хорошая латынь».

О вине из окрестностей Бретиньи, что возле Парижа, говорят, что оно очень кислое, «вырви глаз», и от него «пляшут козы». Привычка использовать эту поговорку для обозначения вина крайне низкого качества еще сохраняется в данной местности. Вот откуда взялось это выражение. Говорят, что в селении Бретиньи жил человек, которого звали Коза. Это был первый парень на деревне да к тому же самый богатый местный житель. Большая часть виноградников вокруг деревни принадлежала ему. Этот человек любил выпить и под хмельком заставлял своих жену и детей плясать в любое время дня и ночи. Вот так вино из Бретиньи «заставляло плясать Коз».

Первый президент де Бельевр был достопочтенным человеком и принадлежал к высшему обществу. Он особенно любил тонкую кухню и хвастался тем, что у него лучшее вино во всем Париже. Однажды он встретил графа Фиеску с господами Маникампом и де Жузаком. Они подали ему прошение, в котором было написано следующее: «Мы нижайше умоляем господина первого президента приказать своему дворецкому выдать нам шесть бутылок своего великолепного бургундского вина, которое мы собираемся выпить сегодня вечером в таком-то месте за его здоровье». Господин де Бельевр с видом великого судьи взял ручку и начертал на послании: «Согласен выдать 12 бутылок при условии, что я тоже

там окажусь».

Теперь приведем доказательства того, что хорошее вино способно привести человека прямиком на небо. Один любитель хорошего вина приводил это рассуждение в разговоре со своим исповедником, который упрекал его за склонность к пьянству и утверждал, что никогда не будет ему спасения, если он не исправится. Любитель вина отвечал священнику: «Отец мой! Доброе вино улучшает кровь, а хорошая кровь дает хорошее настроение, а хорошее настроение заставляет рождаться хорошие мысли, хорошие мысли приводят к хорошим делам, а хорошие дела ведут человека прямиком на небо. Так что доброе вино должно привести на небо и меня». «Да будет так!» — воскликнул пораженный священник.

Однажды мне довелось посетить винные погреба Английского кафе. Эти погреба были построены и содержатся истинным знатоком этого дела господином Деломмом. В его подземные галереи надлежит спускаться в 6 или 7 часов вечера. Они наводят на мысли о чудесах «Тысячи и одной ночи», если бы только магометанская вера не запрещала пить вино.

Здесь мы имеем великолепный пример большого винного погреба. Для всех, кто хочет узнать, как надо хорошо и правильно пить, часовая экскурсия в этот погреб была бы очень поучительной. За короткое время можно уяснить точный возраст вина, которое следует пить, узнать время, которое требуется вину, чтобы, находясь в бутылке, оно улучшилось или ослабело. Как известно, время это неодинаково для различных крю. Оно также зависит от года сбора урожая винограда. Вино хороших годов сохраняется в бутылках дольше. Знание этих важных особенностей может быть достигнуто за долгие годы, и в этих вопросах следует прислушиваться к тому, что говорят опытные люди, которым можно доверять. За короткое время экскурсии в погреба Английского кафе можно познакомиться с такой важной операцией, как деконтаж. Эта операция состоит в том, что, осторожно наклоняя бутылку, вино сливают с выпавшего осадка. Именно эта процедура определяет прозрачность старого вина. Поднимаясь по винтовой лестнице из погребов Английского кафе в час пик, можно столкнуться с великолепным Дюклере — достопочтенным практиком, с которым я не раз консультировался как с гастрономическим оракулом и которому я обязан многочисленными меню, приведенными в конце настоящего «Словаря» за его подписью. Дополнительные подробности, касающиеся содержания хорошего винного погреба, вы найдете в статье «Погреб винный.

ПОРЯДОК ПОДАЧИ ВИН К СТОЛУ

По этому вопросу мы снова обратимся к книге господина Мориаля.

Порядок, в котором вина подаются к столу, согласно традициям, определяется общими свойствами вин или их особыми достоинствами, а также присущими каждому вину вкусом и цветом. Но с точки зрения гигиены питания существует правило, которого придерживается господин Брийа-Саварен. Это правило заключается в том, что сначала пьют вина более легкие, умеренные, а затем переходят к более крепким и более ароматным. Обычаи лучших домов — а именно к их традициям чаще всего обращаются в этом вопросе — состоят в том, что после первого блюда, после супа, подают херес или сухую мадеру. Эти вина являются очень тонизирующими и способствуют усвоению этого первого жидкого блюда. С устрицами и закусками подают белое бургундское или бордоское вино или и то и другое одновременно, причем самые лучшие из имеющихся. При подаче первого горячего блюда подают сначала бордо, а затем красное бургундское. Эти вина выбираются среди наименее качественных из тех, что собираются использовать во время трапезы. Между первой и второй сменой блюд подают бокал мадеры, старый коньяк или ром либо вермут высшего качества, в зависимости от желания и вкуса гостей. Это так называемый «средний глоток». Ко второму горячему подают бордо, бургундское или вино Эрмитаж, теперь уже относящиеся к категории лучших ординарных вин. К блюду, подаваемому перед десертом, обычно идут марочные вина, согласно правилу, приведенному выше. Эти вина могут быть любого происхождения, но обязательно красные. В начале десерта следует подать известные вина лучшего качества, из лучших крю, из разных местностей и разного цвета, но начинать надо с красных. Последнее вино, которое пьют во время застолья, — это охлажденное шампанское марки «Силлери». Если нет льда и нет шампанского «Силлери», то его заменяют лучшим игристым шампанским, какое только есть в запасе. И наконец, чтобы закончить застолье, к бисквиту или печенью подают ликерное или десертное вино. Однако лучше бы его не пить, потому что такое вино нарушает пищеварение, если только вы не сможете после него подать токайское вино или вино из Константинополя, Шираза, с Кипра или похожее на них.

Если за столом не подаются столь славные и замечательные вина, то порядок подачи других вин выглядит следующим образом. После супа — бокал ординарных хереса, марсалы или мадеры; с рыбой или закусками — белое bhhq; с первым горячим

блюдом — ординарные красные бордоское, а затем бургундское; между двумя горячими — «средний глоток»; со вторым горячим блюдом — лучшее из красных вин; с блюдом, предшествующим десерту, — марочное вино; и с десертом — шампанское.

Чтобы подать все эти напитки в торжественной обстановке, требуется восемь рюмок и бокалов: 1 — обычный бокал на ножке для разбавленного водой вина; 2 — бокал для бордо или бургундского; 3 — рюмка для мадеры, несколько меньшая, чем предыдущий бокал; 4 — зеленый бокал для рейнского вина; 5 — бокал из сверкающего хрусталя, чтобы в нем заиграло вино Иоган-несберг со своим прекрасным золотистым оттенком; 6 — удлиненный бокал для игристого шампанского; 7 — бокал для охлажденного шампанского. И, наконец, 8 — рюмка для ликера.

Рядом с прибором ставятся 3 бокала: большой бокал, рюмка для мадеры и бокал для бордо или бургундского. При смене блюд их убирают и заменяют рюмками или бокалами, которые предназначены для вин, подаваемых со следующей переменой блюд.

ВИНО НЕДОБРОДИВШЕЕ

Недобродившим называют вино, которому помешали бродить и которое еще содержит весь бродильный осадок. Возьмите очень густую настойку пшеничной муки, влейте 2 литра такой настойки в 5 гектолитров еще не закончившего бродить белого вина, опустите туда же мешочек с цветами бузины. Во времена г-жи де Севинье и г-жи де Гриньян это было лакомством слуг.

ВИНОГРАД

Со времен Ноя, который первым посадил и начал использовать виноградную лозу, появилось бесчисленное множество сортов винограда.

Было бы слишком долго перечислять здесь все эти сорта, поэтому ограничимся лишь упоминанием основных, то есть тех, которые чаще всего бывают на наших столах.

К ним относятся: шассла из Фонтенбло — сорт, который занимает первое место; затем идут крупноплодный коринфский и черная шассла, несколько мускатных сортов, например, фронтиньянский мускатный виноград, мускатный виноград из Пьемонта и Ривсальта, красный коралловый, крупноплодный темный мускатный виноград, фиолетовый гасконский мускатный виноград, итальянский мускатный виноград. Существует также

мускатный виноград с крупными удлиненными фиолетовыми ягодами типа Мадеры, который высоко ценится за красоту, крупный размер и прекрасный вкус своих плодов. Но лучший из всех сортов мускатного винограда называется «Младенец Иисус», по названию картины Миньяра, где изображена прекрасная гроздь этого винограда. К сожалению, этот великолепный виноград стал очень редким.

Согласно Галлиену, виноград — это первый из осенних плодов, самый питательный из всех, который совсем не хранится и сок которого наименее вреден, когда виноград полностью созрел. Тиссо сообщает, что солдаты, страдающие от тяжелой дизентерии, быстро выздоровели, когда их привели на виноградник, и они стали есть много винограда. Ричард Львиное Сердце, еще будучи герцогом Гиенским, собрал однажды всех знатных людей своего герцогства и объявил такой памятный эдикт: «Каждый, кто сорвет гроздь винограда на чужом винограднике, заплатит пять су или лишится одного уха». Из этого следует, сколь дешево ценилось ухо гасконца в 1175 г., когда данный эдикт был издан: ухо стоило всего пять су. С той поры уши сильно подорожали, потому что сегодня не найти ни одного гасконца, как бы ничтожен он ни был, который, несмотря на свою любовь к винограду, не ценил бы свои уши дороже, чем все виноградники мира.

Причиной смерти певца пиршеств Анакреона в 437 г. до н. э. была виноградина, которую он не смог проглотить. Однако Анакреон должен был быть доволен, потому что, как говорят, он умер во время хорошего застолья.

Было замечено, что некоторые дикие животные, например, лисята, зайцы и кое-какие мелкие птички, сильно толстеют осенью, а их мясо становится более мягким, нежным и вкусным. Однако сразу после окончания уборки винограда вся эта дичь сильно худеет, а ее мясо теряет вкус, который ему придавал виноград.

Сушка винограда, лишающая его большей части жидкости и изменяющая в лучшую сторону кислоты, которые в нем содержатся, делает виноград более питательным и одновременно придает ему смягчающие свойства, очень полезные для страдающих язвой желудка и для расслабления кишечника. Тем, кто имеет слабый желудок, полезно съедать после еды две или три изюминки вместе с косточками — это очень полезно для переваривания пищи.

Виноград сушат на солнце или в духовке. При использования первого метода ягоды остаются сладкими, а во втором — становятся несколько более кислыми. Крупный изюм, называемый

«дамасским», получается из винограда с крупными ягодами или с ягодами крупными и продолговатыми. В зависимости от места приготовления такой изюм относится к разным сортам: французский, калабрийский, испанский или левантийский (с Ближнего Востока). Среди разновидностей испанского изюма существуют мускатные, солнечные (высушенные на солнце прямо на лозах), есть изюм сорта Малага и Лексиас. Во Франции лучший изюм происходит из Лангедока и Прованса — это сорта жюбис, тар и т. д. Среди сортов итальянского изюма хвалят калабрийский, имеющий хорошую мякоть и приятный вкус. Он поступает в торговлю нанизанным на веревочки.

Мелкий изюм, коринка, делается из винограда, произрастающего в основном на Ионических островах в Греции. Содержащий алкоголь ликер, который получают совместным сбраживанием изюма и вина, уже известный в древности под названием vinum passum, был одним из любимых напитков римлян.

ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ

Варенье из сладкого винограда, который уваривают с добавлением груш и айвы, очень любят дети. В тех местах, где виноград не растет, подобное варенье готовят из сидра и листовой свеклы (мангольда). Получается очень полезное блюдо, достоинство которого — его способность оказывать поддержку наиболее обездоленному классу населения, поскольку для его приготовления требуется очень мало сахара или его не требуется совсем.

Лучшее виноградное варенье делают в Бургундии. Его готовят из сладкого вина, которое медленно кипятят в котле, снимая пену и время от времени перемешивая лопаточкой, чтобы не пригорело. Добавляйте постепенно кусочки очищенных груш сортов Мессир Жан, виргулез или Руссле. Когда содержимое уварится до 1/3 объема котла, варенье процеживают через сито и раскладывают по банкам.

ВИРГУЛЕЗ

Груша осеннего сорта, любая тепловая обработка которой дает плохие результаты. Поэтому грушу-виргулез лучше всего есть в сыром виде, — она имеет великолепный вкус.

ВИШНЯ

Плод вишневого дерева красного цвета и имеет косточку. Этот плод сочный и кислый на вкус. Если съедать его понемногу, то в желудок будет поступать достаточное количество жидких соков, щелочных солей и сахаристых веществ.

Поэт, великолепный кулинар Ж. Руйер в стихах описывает различные сорта этого прекрасного плода:

Вишни гобэ из Монморанси
Происходят из Азии.
Красный плод вишни
Был привезен из Серизонта
Воином-гурманом Лукуллом,
Который, как гласит история,
За вишню, в сезон ее созревания,
Отправился сражаться с Митридатом,
Царем, знаменитым пожирателем ядов!..

Да, вишня наших десертов
Происходит из Древнего Рима.
Но к нашему времени каждая ветвь
Дерева трофея, благодаря прививкам,
Произвела разные сорта:
Помимо дикой черешни,
Есть широко используемый сорт киршвассер,
Который остается импортерам.
А мы можем считать себя создателями
Вишни сорта эгриотт,
Который идет на торты, желе и компот.
Поскорее упомяну черную вишню сорта гинь,

Для ратафии и черносмородинного ликера.
Есть еще вишня в форме сердца
(Сорт бигарро), твердая и плохо перевариваемая,
В ней таится червь… Впрочем,
Ее уписывают за обе щеки,
Никогда не глядя, что у нее внутри!..

ВИШНЕВЫЙ СУП. Это сладкое блюдо, широко используемое как антрмэ. Надо немного потушить черные вишни, целиком и вместе с косточками, положив их в кубики хлебного мякиша, предварительно слегка обжаренного в сливочном масле. Затем их смачивают водой, добавляют сахар, поливают киршем (вишневой наливкой) и подают с сиропом и с гренками.

ВИШНЕВЫЙ СУП ПО-НЕМЕЦКИ. Мы здесь упоминаем лишь для памяти это ужасное блюдо из размятых вишен с раздавленными косточками; все это страшно наперчено и полно других специй, залито вином и подается в холодном виде.

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТ. Сварите вишни целиком в подсахаренной воде, наполовину отрезав хвостики. Добавьте для запаха малину и подавайте вместе с соком (см. Компот).

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА. Для приготовления этого всем известного напитка обратимся вновь к лирическим советам господина Руйера:

Вишни гобэ с короткими хвостиками,
Которые надо еще подрезать,
В водке — настоящее сокровище.
Быстро сложите в стеклянную банку
И залейте чистым спиртом
Вишни, которые надо собирать недозрелыми.
Спирт наливайте на два пальца от края; затем
Плотно закройте
Корковой пробкой и обвяжите пергаментной бумагой.
Поставьте сосуд в сухое место…
Через два месяца откройте его
Для простой операции:
Заливки растворенного в воде сахара
В количестве, нужном, чтобы восполнить недостаток жидкости,
Образовавшийся за счет испарения;
Снова закройте сосуд
На неделю, чтобы жидкость настоялась.
Главное — чтобы никто не касался ее
До момента дегустации!..

«Вишни, — говорит знаменитый химик Пайен, — хорошо хранятся, если подвергнуть их тепловой обработке и быстро выпарить из них воду с третью сахара от веса вишен. Полученный таким образом продукт не только приятно есть — он хорошо сохраняется, особенно в сухом месте. К тому же вишни становятся более питательными и полезными, благодаря сахару, который они содержат, потому что сахар — одно из лучших соединений, подкрепляющих здоровье, и, увеличивая количество твердой субстанции, он настолько же снижает долю кислот в том же количестве пищевого продукта».

ВИШНЯ ПЕСТРАЯ

Это сорт вишни с пестрыми (красными с белым) плодами. Мякоть этих вишен плотная и даже у зрелых плодов она хрустит на зубах. Плоды начинают созревать в середине июля, их едят наполовину покрасневшими. В кулинарии они не используются.

ВОДА

Люди, привыкшие пить воду, становятся такими же ценителями и знатоками, как люди, пьющие вино.

На протяжении 50 или 60 лет моей жизни я пил только воду, и никогда вина. Гран-Лаффит или Шамбертэн не давали возможности какому-нибудь любителю вина испытать такое же удовольствие, какое я испытывал от стакана свежей воды, чистоту которой не нарушали никакие минералы.

Очень холодная, даже искусственно сделанная ледяной вода, оказывает на желудок прекрасное тонизирующее воздействие, совершенно не раздражая его и даже успокаивая, если он был раздражен чем-то ранее.

Но иное действие оказывают снеговая или ледниковая вода: они тяжелые, потому что не содержат воздуха. Перемешайте их перед тем, как пить, и вскоре после перемешивания они потеряют свои вредные свойства.

Раньше весь Париж утолял свою жажду из реки, которая по нему протекает; в наши дни вода приходит к нам из Гренелля: по трубам она поступает на вершину Сент-Женевьев, а оттуда распределяется по всему городу. В последние пять или шесть лет с ней конкурирует вода из Дюи, которая течет с противоположной стороны, то есть со стороны Бельвиля, Монмартра и Бютг-Шомон.

На протяжении долгого времени на воду из Сены обрушивалось так много клеветы, особенно со стороны провинциалов, приезжавших в Париж на несколько дней, что Сена <устала поить» два миллиона неблагодарных. Но когда эта вода хорошо очищалась, когда ее брали выше Ботанического сада и из середины потока, никакая другая вода не могла сравниться с ней по прозрачности, легкости и вкусовым качествам. Особенно обильно эта вода была насыщена кислородом, поскольку Сена извивается по своим многочисленным изгибам, на протяжении двухсот лье, впитывая кислород из атмосферы. Кроме того, начиная от истока до Парижа, она все время течет в песчаном русле, и именно этому гурманы приписывают превосходство рыбе из Сены над рыбой из других рек.

Всем известно, что монахи никогда особенно не любили воду. Вот еще один факт, который доказывает их антипатию по отношению к этой пресной жидкости.

Один монах-францисканец довольно усердно посещал кухню епископа, который велел своим слугам заботиться об этом монахе. Однажды, когда прелат давал

большой обед, францисканец как раз оказался в епископстве. Монсеньор сказал о нем несколько слов и рекомендовал его присутствующим. Несколько дам воскликнули:

— Монсеньор, давайте позабавимся и разыграем этого монаха. Пусть он войдет, мы дадим ему выпить стакан хорошей чистой воды и представим его как стакан прекрасного белого вина.

— Но вы ведь не об этом думаете, милые дамы, — возразил епископ.

— Это нас развлечет, позвольте нам осуществить наш замысел, монсеньор!

Позвали лакея и велели ему сейчас же принести хорошо закрытую и запечатанную бутылку воды. После этого позвали монаха.

— Брат, — сказали ему дамы, — надо выпить за здоровье Его Преосвященства и за наше.

Монах порадовался своей удаче и приготовился достойно ею воспользоваться. Бутылку открыли и монаху налили стакан. Хитрый монах, сразу заметивший подвох, не растерялся и сказал епископу самым жалобным и униженным голосом:

— Монсеньор, я выпью только при условии, что вы дадите ваше святое благословение этому нектару.

— Это бесполезно, брат мой, — был ответ.

— Заклинаю вас об этом, Монсеньор, всеми святыми рая.

Дамы присоединились к нему и стали умолять прелата сделать для них эту милость. Наконец, епископ подчинился их воле и благословил воду. Тогда францисканец позвал лакея и сказал ему улыбаясь:

— Шампань, отнесите это в церковь, францисканец никогда не станет пить святую воду.

Он был совершенно прав, вы согласны?[32]

ВОДКА

Это продукт перегонки вина, осуществляемой на менее горячем пламени, чем используют для получения спирта. Все очень крепкие алкогольные напитки самой высокой степени перегонки похожи друг на друга. Водки же различаются в зависимости от климата, почвы и качества урожая винограда.[33] Лучшие водки имеют свой букет и свою крепость. У водок среднего качества есть только крепость. Обычные водки обладают специфическим привкусом соответствующего данной местности вина, или эмпиреумом, но все они сохраняют экстрактивные компоненты тех вин, из которых готовятся. Среди лучших водок на первое место следует поставить шампанскую водку высшего сорта, получаемую из вина, которое изготавливают на части территории департамента Шаранта. За ней следует шампанская водка первого сорта, третье место занимают бордери, затем идут водки-буа высшего сорта, потом буа первого сорта, и список водок двух департаментов Шаранта завершают ординарные буа. Ценятся и водки из Сюржер, Эгрфёй и Ля Рошели, но они имеют менее тонкий вкус и более низкого качества, чем предыдущие.

Мы не случайно провели как бы разделительную полосу между водками из двух Шарант. В самом деле, потребитель, как и весь остальной мир, знает из столь разнообразных и высококачественных спиртных напитков этой страны лишь знаменитое слово «Коньяк».

Уместно сказать, что благодаря спиртным напиткам окрестной территории, маленький городок Коньяк приобрел известность, равную известности самых знаменитых столиц мира (если не превосходящую ее!).

Однако термину «коньяк», используемому для обозначения прекрасной водки,[34] не соответствует представление об определенном продукте, происходящем из определенного крю.[35] Коньяк — это собирательный термин, применяемый на протяжении долгих лет для обозначения определенного типа водки, представляющей два, три, четыре, пять и даже шесть указанных крю. Секрет высокого качества некоторых марок коньяков заключается в пропорциях, в которых эти различные вина смешиваются, в правильном выборе лучших сортов, в их удачной комбинации. Хорошо подобранная окраска, правильное использование сиропа, прозрачность напитка — вот что повышает качество, внутренне присущее коньяку.

Таким образом, слово «коньяк» не означает абсолютно натуральную водку, хотя некоторые любители и отдают ему

предпочтение перед лучшими водками, происходящими из обеих Шарант. На выставке в Гавре, наблюдая за работой жюри, нам удалось заметить эту разницу между настоящим крю и различными «гибридными» напитками. Счастливый и достойный лауреат единственной золотой медали этой выставки, г-н Леонэн Арно, предоставил в наше распоряжение лучшие шампанские водки и лучшие буа Бордери, за которые он только что получил свою награду. Совершенно невозможно не поразиться их великолепным вкусом, их необыкновенным ароматом. Все такое натуральное, приятное, тонизирующее и согревающее, без обжигающего вкуса крепких напитков. Лучший коньяк, который мы попробовали для сравнения, показался приторным и лишенным той оригинальной сущности, которая характеризует подлинные продукты высшего класса.

Хорошей репутацией пользуются водки Арманьяк, они имеют тонкий вкус, более легкие, чем водки Шаранты, отличаются от них и своим букетом; надо признать, что букет Арманьяк обычно нравится меньше. Водки Арманьяк делают в департаменте Жер. Основные рынки этого напитка находятся в городах Кондом и Оз.

В департаментах Жиронда и Лот-и-Гаронна, главным образом в Марманд, производят довольно обычные водки, которые при продаже называют местными. У них есть свой вкус, и старея, они приобретают некоторую тонкость.

Водки из Монпелье, которые делали под маркой голландской водки, не были лишены достоинств. В наше время в этих местах предпочитают разводить до нужной крепости самые крепкие напитки, получаемые перегонкой местных вин, а не вести перегонку до получения водки крепостью 52°, как это делалось раньше.

В Бургундии из остатков вин в винных погребах получают водки, называемые *marc*, имеющие более или менее выраженный вкус (эмпиреум); эти водки имеют своих почитателей.

И наконец, почти повсеместно делают водки из промышленного спирта, который разбавляют до нужной крепости и искусственно ароматизируют, придавая им определенный букет.

ВОДКА СЛАДКАЯ С ПРЯНОСТЯМИ

Разновидность сладкой водки-ратафии, которая делается из водки с добавлением сахара, семян дягиля, кориандра, тмина, лимонной и апельсиновой цедры.

ВОДЯНАЯ БАНЯ

Способ доведения до густоты некоторых соусов, которые слишком быстро свернулись бы, если их поставить непосредственно на огонь. Применение водяной бани настолько хорошо известно, что мы считаем ненужным давать ему здесь объяснение.

ВОЛОВАН

Горячая выпечка, нижняя и боковые корки которой должны быть из слоеного теста, а в качестве начинки используются сладкое мясо (зобная железа) теленка, куриная печенка, белое мясо курицы, грибы (см. **Пирожки**).

ВЬЮН

Мелкая речная рыба размером с корюшку. Готовится так же, как **корюшка**.

ВЫПЕЧКА

Характер выпечки различается в зависимости от вкусов и обычаев народа. Каждый народ, каждая провинция, каждая местность внесли свой вклад в искусство выпечки и способствовали расцвету этого искусства своими более или менее оригинальными изобретениями в этой области, причем каждое из них обладает своими особенностями. На том этапе цивилизации, которого мы сегодня достигли, Франция в искусстве выпечки и приготовления кондитерских изделий занимает первое место, а после нее идут Италия и Швейцария. Изменилось даже положение кондитера в нашем обществе. Раньше он был где-то внизу, а теперь пользуется большим уважением. Когда-то о дерзком человеке говорили, что он входит в кондитерскую с улицы. Вот объяснение этой поговорки. В те времена кондитеры держали кабачки; поскольку считалось позорным их посещать, осторожные и примерные люди входили туда только через заднюю дверь, со двора, а войти через лавку или через переднюю дверь, с улицы, было на самом деле дерзостью. Сегодня для наших кондитеров было бы оскорблением, если бы их красивые и элегантные заведения называли кабачками. Достойные мужчины, дамы из высшего общества не считают больше зазорным войти в кондитерскую, открыто попробовать изделия ее хозяина, прекрасные вина и изысканные ликеры, которые будут с ними поданы, и выйти из кондитерской вполне естественно и ничего не стесняясь.

Кто бы мог подумать, что в XVI в. такая прекрасная вещь, как выпечка, была почти предметом преследований со стороны сурового магистрата? Тогда на всех улицах Парижа торговали пирожками, и потребление их было весьма значительным. Поскольку канцлер Ратуши рассматривал пирожки как роскошь, которую надо упразднить, их не совсем запретили, но вышел указ, не разрешающий больше громко предлагать их на улицах.

У наших государей не было такого отрицательного отношения к этим столь приятным изделиям. При королевском дворе существовала должность королевского кондитера, который готовил выпечку для королевского стола, а в королевской кухне было четыре кондитера. Когда король куда-нибудь ехал, королевский кондитер вручал виночерпию в качестве королевского легкого завтрака два больших бисквита, восемь слив сорта пердригон, шесть абрикосов и две полоски лимонной корки. Если король пользовался иноходцем, королевский кондитер давал конюшему двадцать больших бисквитов и шесть дюжин заварных пирожных с кремом. В постные дни он добавлял грушевый пирог доброго христианина, пирог с яйцами, два больших пирога с сыром, двадцать четыре ватрушки и двадцать четыре бриоши. Церковь тоже не чуждалась выпечки, и именно она внушила кондитерам хитрое и удачное изобретение постных пирогов и пирогов с рыбой, чтобы не лишать своих прелатов и преданных верующих выпечки в трудные дни поста.

Мы просим наших читателей обращаться к соответствующим статьям нашего Словаря, которые мы специально посвящаем тем или иным видам выпечки и кондитерским изделиям:

Бисквит, Бриошь, Волован, Миндальное пирожное, Марципан, Профитроли, Торт фруктовый,

Вюймот Дени-Жозеф

Французский кулинар, родился в Крепи, департамент Валуа (Уаза), около 1811 г., по происхождению англичанин. Его предок со стороны отца был членом Парламента; его дед со стороны матери был метрдотелем у мадемуазель де Лескюр, кузины Людовика XVI, в ее замке Брессюир (в Пуату).

Родители хотели сделать из него юриста, но природные инстинкты увлекли его к искусству, которому служил его дед и которому в это время служил и отец, успешно управляющий гостиницей в Крепи.

По зову сердца и призванию в возрасте пятнадцати лет Вюймот приехал в Париж и поступил на службу к другу своего отца господину Вери в Пале-Рояль, где оставался два года, после чего стал работать в королевском дворце под началом господина Пьера Юга и господина Демоне, которые были давними друзьями семьи Вюймот.

Позже Вюймот встретился со знаменитым Каремом. Стал его учеником и другом и завершил при нем свое кулинарное образование.

В 1837 г. Вюймот получил гостиницу своего отца в Крепи, а в 1842 г. приобрел отель «Колокол» в Компьене, где его компаньоном стал г-н Морльер, с которым они оставались вместе и в полном согласии на протяжении 15 лет.

В 1842 г. Вюймот организовал торжественные обеды, заказанные ему герцогом Немюрским после смерти своего брата, по возвращении из военного лагеря в Шалоне. В это время мне представился случай вновь встретиться с Вюймотом. Раньше я познакомился с ним в Крепи, у его отца. По возвращении из путешествия в Лилль, которое я предпринял вместе с Дюжаррье и еще несколькими друзьями, я снова увидел Вюймота в отеле «Колокол» и вот при каких обстоятельствах.

Разбитый усталостью и полумертвый от голода, я сразу потребовал еды такими словами: «Эй, не подадут ли нам экипажные колеса со щавелем и ручку гильотины а ля Сент-Менеу?» Вюймот, который был скор на язык и узнал меня, глядя из своего окошка, сразу же ответил: «Нет, мой господин, у нас остались только котлеты из тигра и змея по-татарски». Я сразу узнал Вюймота, остроты которого веселили меня еще в доме его отца. Я протянул ему руку, и вновь вспыхнувшая дружба, скрепленная этим рукопожатием, не помешала ему в полной мере

выполнить свой кулинарный долг.

Начиная с этого дружески-гастрономического момента, мое знакомство с Вюймотом продолжилось. Я вспоминаю, как был свидетелем на свадьбе его старшей дочери, где свадебные празднества сопровождались столь приятным времяпрепровождением в Компьене, что среди гостей, отмечавших мой приезд, я закончил моего «Графа Монте-Кристо».

Этот роман был завершен в имении Помпадур, принадлежащем государству, в котором тем не менее еще витает тень знаменитой маркизы; это имение тогда только что арендовали Вюймот и Морльер.

В 1854 г. произошел знаменитый эпизод с кроличьими языками. Предоставляю Вюймоту возможность самому рассказать эту историю, приводя здесь письмо, которое он мне написал по этому поводу:

«Дорогой и достопочтимый Мэтр!

Вы просите точных сведений о новом блюде, о котором вы слышали и необычность которого возбуждает ваше любопытство. Это и рецепт, и целая история. Посылаю вам и то и другое. Сначала рецепт:

РЕЦЕПТ КРОЛИЧЬИХ ЯЗЫКОВ ПО-ГАРЕННСКИ. На 6 человек возьмите 60 кроличьих языков. Вы спросите: «Где взять шестьдесят кроликов, чтобы получить их языки?» Описанный ниже факт докажет вам, дорогой Мэтр, что их можно достать. Итак, возьмите шестьдесят кроличьих языков, очистите их, промойте, снимите верхнюю кожу. Приготовьте острый овощной соус, положите в него языки, налейте сверху половник хорошего крепкого бульона, стакан мадеры, полстакана белого вина, покройте промасленной бумагой и поставьте на горячие угли. Положите в кастрюлю четыре хороших трюфеля; через полчаса, когда трюфели будут готовы, слейте жидкость, добавьте немного испанского соуса, упарьте его наполовину, процедите и верните в соус кроличьи языки. Нарежьте трюфели по форме языков и такую же форму придайте шампиньонам и фрикадельками из дичи, добавьте лимонный сок. Поставьте в водяную баню. Сделайте бумажную коробку, промаслите ее, обсушите и поместите в нее ваше рагу.

А теперь рассказ о том, в каких обстоятельствах этот рецепт был великолепно реализован.

В 1854 г. в отеле «Колокол», которым я тогда владел, я получил подряд на отстрел кроликов в Компьенском

лесу. Каждый день часть кроликов убивали, и я отправлял их в ля Валле.

Принц Эдгар Нэй, господин маркиз де Тулонжон, генерал Флери и господин барон Лам-бер находились в этот период в моем отеле. Мне пришла в голову мысль сделать им сюрприз на обеде. Я подумал, что покупатели кроликов не будут смотреть им в рот, чтобы проверить, есть ли у них язык. Отрезав четыреста языков у восьмисот имевшихся у меня кроликов, я принялся за осуществление приведенного выше кулинарного рецепта, позаботившись о закрытой коробке в конце, чтобы не раскрыть сюрприз.

Я сказал этим господам, что тот из них, кто найдет способ открыть коробку, не порвав бумагу, и угадает, из чего приготовлено блюдо, выиграет паштет из фазана с трюфелями. Господин маркиз де Тулонжон угадал содержимое коробки и сумел открыть ее.

Ему был послан обещанный паштет. Примите уверения, дорогой и достопочтимый Мэтр, и т. д. и т. п.

Вюймот»

Примерно в 1863 г., после моего возвращения из Тифлиса, Вюймот нанес мне визит и сообщил, что мои друзья во главе с моим сыном хотят устроить мне прием, и для этого организовали банкет, на котором собираются присутствовать Мери, Гризье, Роже де Бовуар, Леон Бертран, Ноэль Парфэ и другие друзья по старым добрым временам. Банкет действительно состоялся во «Французском ресторане» на площади Мадлен, который только что приобрел Вюймот. Еда была столь великолепна, что, дабы засвидетельствовать свою благодарность, я подарил хозяину купленный мною в Тифлисе кинжал, на лезвии которого было выгравировано: «Александр Дюма — своему другу Вюймоту». Восхитительной особенностью меню было то, что в нем в кулинарной форме, начиная от супа и кончая десертом, содержался список моих главных произведений.

Вот как сохранилось в моей памяти меню этого кулинарного обеда:

МЕНЮ ОБЕДА, УСТРОЕННОГО В ЧЕСТЬ АЛЕКСАНДРА ДЮМА ПО СЛУЧАЮ ЕГО ВОЗВРАЩЕНИЯ ИЗ РОССИИ. СЕНТЯБРЬ 1869 г.

Различные закуски

Супы

По-букингемски

По-могикански

Горячие блюда

Форель Генриха III

Омары Портоса

Говяжий филей Монте-Кристо

Слоеные пирожки «Королева Марго»

Жаркое

Фазаны, перепелки, бекасы

Антрмэ

По-мушкетерски

Горошек «Корсиканские братья»

Раки по-д'Артаньянски

Кондитерская бомба «Графиня де Монсоро»

Крем «Королева Кристина»

Салат Дюма

«Ваза Арамиса»

Сладкий пирог а ля Горанфло

Корзина с фруктами мадемуазель де Бель-Иль

Разные десерты

Вина

Херес Амонтильядо, Пакарет,

Шато-Лаффит, Кло-Вужо,

Жюрансон (первая подача)

Шампанское, Поммери, Грено и Моэт (охлажденное)

Кипрское, Константинопольское, Сетаваль (на десерт)

Спустя несколько лет Вюймот попытался удалиться от дел. Но это означало для него отказаться от своего кулинарного гения. Поэтому я совсем не удивился, когда получил письмо с приглашением на новоселье к Вюймоту в Сен-Клу.

Он собирался удалиться от дел как простой рантье в этой очаровательной местности. Но в продаже оказался отель «Черная голова», и Вюймот приобрел его. Великий кулинар вернулся к нам, и обед, который он нам подал, доказал, что рука Вюймота не ослабела, как не исчезли его природные данные и кулинарный ум.

За этим обедом, как и следовало ожидать, собрались литературные знаменитости, которые всегда были вокруг него.

В этом нет ничего удивительного: знатоки кулинарного искусства — всегда литераторы. Привычные ко всяким тонкостям, они лучше других умеют оценить кулинарные тонкости и деликатесы; об этом свидетельствуют Брийа-Саварен, Гримо де ля

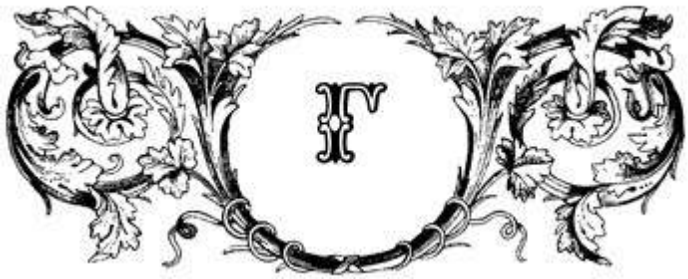
Реньер, Монселе и др. Прежде чем закончить, я хочу исполнить свой долг и поблагодарить замечательного Вюймота за те бесценные указания, которые он дал мне как автору этого «Кулинарного словаря» в виде рецептов, многие из которых он сам придумал, а также в виде прекрасных практических советов.

Мне всегда казалось, что сведения, которые я почерпнул в общении с ним, соответствующие моим собственным вкусам, отвечают тем великим принципам, делающим французскую кухню лучшей из всех, которые имеют другие цивилизованные нации, что, на мой взгляд, нам удалось доказать.

Не забудем отметить также, что во Франции с ее великолепными тонкими винами Вюймот был столь же хорошим дегустатором вин, как и кулинаром.

ВЯХИРЬ

(См. Голубь)


Г

ГАЛАНТИН

Галантин — это блюдо из нескольких видов хорошего мяса, разложенных слоями или выложенных рядом друг с другом и сваренных вместе.

ГАЛАНТИН ИЗ ПУЛЯРКИ ИЛИ КАПЛУНА. Возьмите двух пулярок,[36] удалите кости, снимите аккуратно кожу, стараясь не повредить мясо, сделайте из мяса фарш, добавив немного сала, телячьих потрохов, несколько шампиньонов и трюфелей, немного хлебного мякиша, смоченного в сливках, и три или четыре сырых яичных желтка с пряностями и приправами, немного петрушки, лука-татарки, перец, соль. Все должно быть мелко порезано и размято в ступке.

Затем разложите кожу вашей пулярки и выложите на нее фарш; поверх фарша положите сначала слой свежего белого сала с приправами, затем слой сырокопченой ветчины, слой зеленых фисташек, снова слой сала — и так до конца, пока не уйдет весь фарш. Закрутите начинку в куриную кожу, заверните в тряпочку и перевяжите бечевкой. На дно кастрюли положите ломтики сала и отбитые кусочки говядины с приправами и пряностями, солью, перцем, пастернаком и морковью, сложите туда ваших фаршированных пулярок и варите на медленном огне, который должен гореть сверху и снизу.

Когда сварится, выньте из кастрюли, дайте стечь, снимите бечевку и ткань, в которую они завернуты, нарежьте ломтиками, выложите эти ломтики на дно блюда, разложите на этом блюде рагу из трюфелей, которые должны оказаться в промежутках между ломтиками фаршированных пулярок, а не сверху, и подавайте в горячем виде.

ГАЛАНТИН ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВЫ. Тщательно обварите кипятком телячью голову, снимите кожу, заполните ее фаршем из пулярки и добавьте ломтики сала, ветчину и фисташки так, как при изготовлении галантина из пулярки, то есть чередуя слои. Заверните в ткань, перевяжите бечевкой, как описано выше, и варите на углях, после чего нарежьте ломтиками и подавайте с таким же рагу, как пулярку.

ГАЛАНТИН ИЗ ИНДЕЙКИ. Отрежьте у индейки лапки и шею, заверните ножки вовнутрь, а из крыльев выньте кости, не отделяя крылья от туловища. Разрежьте индейку вдоль спины, чтобы вынуть кости, не повреждая кожу. Выньте желудок и большие куски мяса из бедрышек, нашпигуйте мелко нарезанным салом, добавьте соль, перец и специи. Приготовьте фарш из куска нежирной телятины с добавлением равного количества мелко

нарезанного сала, крепко посолите, поперчите и добавьте достаточное количество специй. Выложите фарш поверх кожи индейки, сверху положите слой ломтиков сала и чередуйте слои, закончив, как указано в статье Галантин из индейки (см. **Индейка**).

ГАЛАНТИН ИЗ КУР. Галантин из кур делается так же, как описано выше.

ГАЛЕТА

Плоский круглый пирог, выпекаемый в духовке.[37] Поль де Кок сделал галету известной, поскольку во всех его романах парижские гризетки ели галеты.

ОБЫКНОВЕННАЯ ГАЛЕТА. Возьмите два литрона хорошей муки, 3/4 ливра свежего сливочного масла, достаточное количество воды и соли, замесите крутое тесто и добавляйте воду при перемешивании, чтобы тесто стало более мягким. Выложите его кольцом, раскатайте скалкой, не забывая посыпать мукой, чтобы не приставало к скалке, смажьте яйцом и выпекайте в духовке.

ГАЛЕТА СЛОЕНАЯ. Если хотите сделать слоеную галету, то приготовив тесто, как описано выше и как следует раскатав его скалкой, сложите его вчетверо и снова раскатайте и сложите. Повторите эту процедуру три или четыре раза, придайте галете форму и поставьте в духовку.

ГАЛЕТА ЯИЧНАЯ. Приготовив тесто, как описано выше и добавив к нему масло и соль, разбейте в него достаточное количество яиц, размешайте и вымесите тесто снова; когда тесто будет готово, выпекайте в духовке как обычно.

ГАЛЕТА «ПАРШИВАЯ». Сделайте тесто, как в предыдущих рецептах, но прежде, чем вымешивать его, добавьте воду, сливочное масло и мелко нарезанный сыр грюйер. Приготовив такое тесто, раскатайте его на столе, посыпав мукой, чтобы не прилипало, сделайте галету, посыпьте сверху кусочками сыра и выпекайте в течение 45 минут.

ГАЛИМАФРЕ

Такое название носит рагу из остатков мяса, нарезанных кусочками, которые варятся в кастрюле с водой, солью и перцем, если речь идет о белом мясе. Если мясо темное, то к нему добавляют уксус или немного вина, а также лук-шалот, рокамболь[38] либо чеснок — по вкусу.

ГАРНИР

Так называют всякое кушанье, которое сопровождает основное блюдо.

ГАРНИР К ОТВАРНОМУ МЯСУ ПО-МЕЩАНСКИ. Вымойте и отварите капусту, как для овощного супа; вымойте также десяток очищенных морковок, положите их в кастрюлю с пятью или шестью столовыми ложками темного основного соуса и таким же количеством крепкого бульона. Варите на медленном огне, добавьте несколько очищенных реп. Вместе с капустой отварите промытое сало. Соус, в котором варились все эти овощи, подайте с вашим куском отварной говядины. Если на поверхности соуса нет пленки жира, можно полить мясо этим соусом. Если любите глазированные луковицы, можете добавить и их.

ГАРНИР ИЗ ТОМАТОВ. Разрежьте два томата в самом широком их месте, выжмите из них сок, удалите семечки и мякоть со стороны цветка, стараясь не раздавить томаты. Положите их рядом, добавьте мелко нарубленные шампиньоны, лук-шалот, петрушку, чеснок, ветчину. Отварите все вместе, добавив слой хлебного мякиша, яичные желтки, соль, мускатный орех, немного анчоусного масла с перцем, размешайте, добавив немного растительного масла. Пропустите полученную массу через сито и начините ею томаты, посыпьте хлебными крошками (сухарями) с небольшим количеством сыра пармезана, полейте маслом и запеките в горячей духовке.

ГАРНИР ИЗ ХРЕНА. Очистите корни хрена, многократно промойте, натрите и разложите вокруг вашего отварного мяса или жаркого.

ГАРНИР ПО-ФЛАМАНДСКИ. Очистите штук тридцать морковок и репок, отварите их и бланшируйте в крепком бульоне с добавлением столовой ложки сахара.[39] Отварите на медленном огне тридцать головок салата-латука и три серединки от больших вилков капусты, слейте воду, отожмите, нарежьте их кусочками, разложите полукругом на блюде, чередуя репу, морковь и салат. На оставшуюся свободной середину блюда выложите мясо, которое вы приготовили; разложите тридцать обсахаренных луковичек по краю морковок и головок салата. Когда все будет готово, залейте подливкой, упаренной до образования пленки, с добавлением испанского соуса.

ГИППОКРАС

Напиток,[40] известный в Средние века, — смесь вина и тонких благородных компонентов. Вот рецепт этого напитка, который оставил нам Тайеран, повар короля Карла VII.

«На одну пинту напитка, — говорит он, — возьмите три гро чистой и тонко помолотой корицы, один или два гро мускатного ореха, пол гро гвоздики и шесть унций мелкого сахара и разотрите все в порошок. Все это следует положить в фильтр и наливать сверху вино, пока все не стечет; и чем дольше будет течь, тем лучше. Но оно не должно выдохнуться». Для осветления этого напитка использовали фильтр, который называли «штаны Гиппократа».[41]

Во времена Людовика XIV этот напиток еще ценился, его подавали к столу грандов, и каждый год город Париж обязан был поставлять некоторое его количество к королевскому столу. В наши дни напиток этот совершенно исчез и забылся.

ГОВЯДИНА

Многие жалуются на упадок кулинарии. В этом повинны скорее хозяева, чем исполнители их воли. Прежде каждый из великих гастрономов, например, маршал Ришелье, герцог нивернейский и граф д'Эскюр, хотя бы раз в неделю призывал своего шеф-повара, чтобы спросить его, как обстоит дело с кулинарными новшествами.

Ученые разговоры между хозяином и слугой способствовали тому, что гастрономическая наука продвигалась вперед семимильными шагами, ставя хозяина лицом к лицу с практикой, а повара — лицом к лицу с великой теорией. Когда герцогу нивернэйскому приходилось менять своих главных поваров, а если повара узнавали о каких-то новшествах, которые казались герцогу приемлемыми, у него хватало терпения и сознательности соглашаться, чтобы ему подавали это блюдо ежедневно в течение целой недели, и ежедневно пробовать его, дабы довести дело до верха совершенства.

У него были настолько натренированные нёбо и язык, что он мог сказать, взято ли белое мясо крылышка домашней птицы с той же стороны, где находится желчный пузырь или с противоположной. Что касается господина Ришелье, то он знал практическую сторону дела лучше любого самого хорошего метрдотеля. Иногда рассказанный случай оказывается более убедительным, чем тройное правило в математике.

Дело было во время Ганноверской войны, когда все окрестности вокруг французской армии были опустошены в радиусе свыше двадцати четырех километров. Все князья и их жены и дочери Остфрейзе были взяты в плен в количестве двадцати пяти человек, к которым следует добавить немалое число фрейлин и камергеров. Маршал Ришелье решил отпустить их на все четыре стороны, но прежде, чем сделать это, придумал устроить для них ужин, что повергло в отчаяние его интендантов и поваров.

Но если г-н Ришелье решал что-то сделать, его решение должно было быть выполнено. Он собрал всех своих инетендантов, чтобы прояснить ситуацию с продовольствием.

— Что у вас есть из еды в запасах? — спросил он их.

— Монсеньор, у нас ничего нет.
— Как ничего?
— Совсем ничего.
— Но не далее как вчера я видел, как в окно просовывались два рога.
— Действительно, монсеньор, у нас есть бычок и немного кореньев, но что вы хотите из этого приготовить?
— Что я хочу приготовить? Черт побери, я хочу из этого приготовить самый лучший ужин в мире.
— Но, монсеньор, мы никогда не сможем этого сделать.
— Ну вот еще, никогда не сможем! Рюдьер, пишите меню, которое я буду вам диктовать, чтобы сделать работу за этих дурней из Шайо. Вы знаете, как пишется меню на карте?
— Право, мой господин, должен признаться…
— Уступите мне ваше место и дайте ваше перо.

И вот великий полководец садится на место своего секретаря и импровизирует классический ужин, меню которого сохранилось в коллекции господина де ла Пупельмьера. Вот как оно выглядит.

МЕНЮ ВЕЛИКОЛЕПНОГО ОБЕДА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ ОФОРМЛЕНИЕ

Большой лаковый поднос с изображением короля на коне.

Скульптуры де Дюгесклена, де Байара и де Тюренна.

Моя лаковая посуда с черепаховыми гербами.

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Олья[42] а ля манергарбюра,[43] с гренками, на говяжьем бульоне

ЧЕТЫРЕ ЗАПУСКИ Нёбо нашего бычка с соусом сент-менеу

Пирожки с провернутым филеем и луком-скородой

Почки этого бычка с жареным репчатым луком

Рубец под белым соусом, с лимонным соком

БЛЮДО НА СМЕНУ СУПУ

Говяжий кострец с гарниром из кореньев в мясном соке

(Разложите посмешнее коренья для немцев)

ШЕСТЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Бычий хвост с пюре из каштанов Рагу из языка (по-бургундски)

Рулет из говядины с маринованными плодами настурции

Зажаренная на угольях говяжья вырезка с сельдереем

Зажаренная говядина с пюре из фундука

Гренки с мозгами нашего бычка (на гренки сгодится хлеб из армейского довольствия)

ВТОРАЯ СМЕНА БЛЮД

Жареный филей (полейте его расплавленными мозгами)

Цикорный салат с говяжьим языком

Говядина в белом желе, смешанном с фисташками

Холодный пирог с говядиной, с кровью и вином Жюрансон (не перепутайте)

ШЕСТЬ АНТРЕМЕ

Засахаренная репа с соусом от жареной говядины

Пирог с бычьими мозгами в хлебной корке, засахаренный

Заливное из мясного сока, с цукатами из лимонных корок

Пюре из донышек артишоков с соком и миндальным молоком

Желе из говяжьего бульона с вином Аликанте и сливами-мирабель из Вердена

А потом — все, что у нас осталось из варенья или консервов.

Если, на наше несчастье, этот ужин не окажется превосходным, я вычту из жалованья Маре и де Рукелера штраф в 100 пистолей. Итак, за дело и ни в чем больше не сомневайтесь.

Ришелье

Г-н Вюймот, который любит рассказывать эту историю, никогда не преминет снабдить ее учеными комментариями. Согласно этому искусному знатоку, пирог с мозгами, заказанный галантным маршалом, — это блюдо совершенно еретическое; совсем напрасно в меню забыли включить говяжью ногу под белым соусом. Блинчики с мозгами — это закуска, они никак не могут превратиться в сладкое блюдо-антрмэ, как бы сильно ни желал этого герцог. Г-н Вюймот замечает, что к несчастью «говяжьего» меню, рубец, как его готовят в Кане, не был известен в XVIII в.

«Без быка, — сказал Бюффон, — жизнь была бы очень трудна. Земля оставалась бы необработанной, поля и даже сады — сухими и бесплодными. Бык — это слуга фермера, опора крестьянского хозяйства; и уже в древности считалось преступлением есть его мясо. Плиний сообщает о том, как один гражданин был отправлен в ссылку за то, что убил быка. Валер-Максим рассказывает такой же случай. Современные греки совсем не едят говядину из почтения к животному-труженику. В индуистских деревнях употребление говядины в пищу считается низостью. Египтяне обращались к быку Апису, как к оракулу.

Может быть, от этого почтения к животному в Париже сохранился обычай ежегодно проводить по городу откормленного быка. Животное, о котором идет речь, меняет свое название с возрастом: сначала это теленок, потом бычок, наконец, бык. Существует много пород крупного рогатого скота. Животные различаются величиной и упитанностью, например, в Египте они более упитанные, чем в Греции; во Франции лучшие породы существуют в Оверни и в Нормандии. Когда была открыта Америка, крупный рогатый скот там не был обнаружен; его ввезли в Америку испанцы. Он там сильно размножился, и его мясо стало одним из самых любимых блюд американцев, которые, подобно англичанам, провозглашают во всем и навсегда преимущество говядины перед всеми другими видами мяса. Говядина — наиболее употребляемый вид мяса. Она очень питательная и хорошо переваривается, если речь идет о высококачественной говядине. Тем не менее говядина не во всех странах одинаково хороша, она различается также в зависимости от пастбищ. Это мясо отличается высоким качеством, когда животное молодое и жирное — оно годится для всех, а особенно для тех, у кого хороший желудок, кто занимается физическим трудом, ведет активную жизнь и должен хорошо питаться. Людям, ведущим сидячий образ жизни, выздоравливающим после

болезни и имеющим слабый желудок, следует учитывать свои силы при питании говядиной. Из говядины получается самый хороший бульон.

Мы приведем здесь некоторые из многочисленных способов приготовления говядины и употребления ее в пищу.

Больше всего ценятся в говяжьей туше кострец,[44] филейная часть, вырезка, толстый и тонкий край и грудинка; плечевая часть ниже по качеству, чем выступающие части туши. Наименее ценятся пашина, шея и голова, а самое нежное мясо — это филей-миньон. Не будем говорить о мозгах, которые редко бывают высокого качества в связи с традиционным во Франции способом забоя животных. Из языка и нёба в различных формах готовят довольно вкусные блюда; почки — самое грубое, что есть в говяжьей туше, хотя их часто готовят в вине из Шампани. Естественное назначение говядины — использование ее для варки бульона. Начнем перечисление блюд, которые можно приготовить из говядины, с тех, в которые входит говядина отварная.

Гурманы презирают отварную говядину, называя ее мясом без сока; но отварная говядина — покровительница бедняков и бедных семейств, которым она дает не только вечерний обед, но и завтрак на следующий день.

В статье, посвященной бульонам, мы говорили о способах варки самых лучших бульонов; здесь мы займемся только самой говядиной.

Наиболее широко применяемый способ подачи говядины на стол — и поспешим сказать, что в этом случае самый вкусный кусок получается из тонкого края костреца — так вот, наиболее широко применяемый способ подачи говядины блюде, окруженная петрушкой или жареным картофелем-фри либо с томатным соусом или с мелкими глазированными луковичками. Вы найдете этих постоянных спутников говядины каждого в соответствующем разделе.

ГОВЯДИНА С КАПУСТОЙ. Возьмите два или три кочана капусты, разрежьте каждый на четыре части, вымойте, бланшируйте, остудите, перевяжите бечевкой, сложите в кастрюлю, покройте бульоном. Если у вас есть подливка от тушеного мяса или другие хорошие подливки — можете воспользоваться ими. Добавьте несколько морковок, две или три луковицы, воткнув в одну из них три гвоздики, зубчик чеснока, лавровый лист и чабер. Чтобы капустная масса получилась более насыщенной, добавьте то, что есть на дне вашего котла; варите на медленном огне три или четыре часа. Откиньте капусту на чистую ткань, отожмите, чтобы вытек жир, придайте форму скалки и окружите этой массой кусок вашей отварной говядины.

Залейте капусту и говядину концентрированным (упаренным) испанским соусом и подавайте на стол.

ГОВЯДИНА КУСКОМ С ГРЕНКАМИ. Если не можете использовать кострец, возьмите филейную часть или ее кусок, отделите филей-миньон, который пригодится вам для приготовления горячей закуски, остальное выровняйте, перевяжите бечевкой, сверните в трубку, отварите. Нарежьте куски мягкого хлеба в форме павлиньего хвоста или сердечка. Разбейте три яйца, взбейте их, как для омлета, добавьте немного соли и сливок, обмакните в эту смесь хлеб, обжарьте его куски в сливочном масле, не забывая по очереди переворачивать. Когда они приобретут золотистый цвет, выложите их на чистый холст, дайте стечь жидкости. Когда говядина сварится до готовности, дайте ей стечь, предварительно сняв веревочку, положите кусок мяса на блюдо, разложите вокруг приготовленные вами гренки, залейте сверху испанским соусом или соусом аше с грибами и каперсами, немного потушите и подавайте на стол.

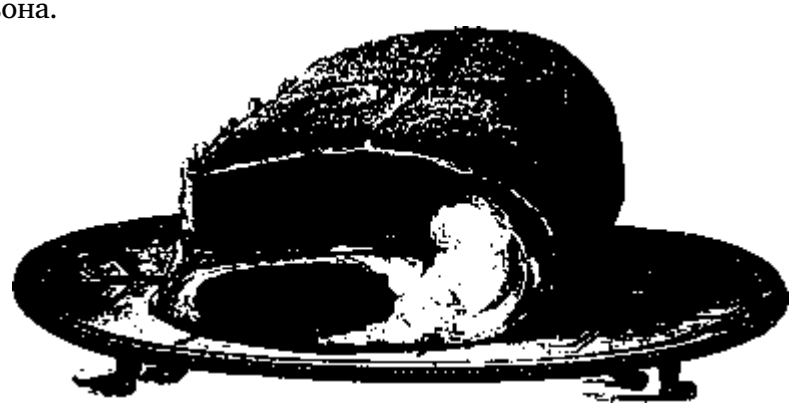
ГОВЯДИНА КУСКОМ, ЯРКО-КРАСНАЯ. Возьмите говяжий кострец, целиком или его часть, выдержанный в течение трех или более дней на воздухе. Выньте кости, обложите ломтиками сала, добавьте петрушку, лук-татарку, перец и приправы, натрите очень сухой солью, к которой добавлено 30 или 60 граммов очищенной селитры, выложите в керамическую посудину, добавьте можжевеловые ягоды, тимьян, базилик, лук-татарку, чеснок, гвоздику и репчатый лук, положите сверху кусок ткани, закройте крышкой и оставьте на неделю. Через неделю переверните на другую сторону и так же тщательно закройте, оставьте еще на три или четыре дня, затем выньте, дайте стечь жидкости. В кастрюлю налейте воду, положите морковь, лук и пряные травы (пучком), поставьте на огонь и, когда начнет сильно кипеть, поло

жите в эту воду ваш кусок говядины, завернутый в белую ткань и обвязанный бечевкой. Варите непрерывно четыре часа,

затем выньте мясо из кастрюли, переложите в керамическую посудину соответствующей формы, залейте отваром, в котором говядина варилась, остудите и подавайте на салфетке, как ветчину, разложив вокруг зеленую петрушку.

Если хотите подать это блюдо горячим, выложите его на блюдо, как говядину в предыдущем рецепте, полейте хорошим говяжьим бульоном, а вокруг положите тертый хрен.

ЗАЛИВНОЙ ГОВЯЖИЙ КОСТРЕЦ (ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО-КОРОЛЕВСКИ). «Возьмите кострец или его часть, выбрав кусок высокого качества, выровняйте, обложите толстыми кусками сала, как в предыдущем рецепте, и добавьте те же пряности. Заверните в белую ткань, перевяжите бечевкой, положите в жаровню, на дно которой выложены кости из вашего куска мяса, пять или шесть морковок, четыре луковицы, два зубчика чеснока, пучок петрушки и лука-татарки, два лавровых листа, кусок телячьей ножки, стакан белого вина, соль по вкусу, два или три половника бульона.



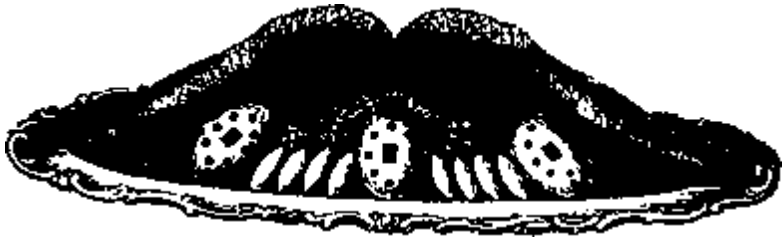
Начните варить на хорошем огне, покройте сверху тремя слоями промасленной бумаги, а сверху — крышкой от жаровни. Варите на медленном огне в течение примерно четырех часов, чтобы пламя было сверху и снизу. Когда сварится, достаньте говядину из жаровни, дайте остыть прямо в ткани, в которую оно завернуто. Подливку процедите через салфетку, которую не забудьте смочить, чтобы жир не прошел через нее, охладите. Взбейте вилкой два яичных белка с небольшим количеством воды и вылейте в подливку, пока она еще не остыла. Размешайте, поставьте на огонь и доведите до кипения, затем снимите с огня и накройте крышкой, на которую положите несколько горячих угольков, чтобы подливка не остыла. Оставьте в таком состоянии примерно на четверть часа, затем снимите крышку. Если подливка прозрачная, снова процедите ее через смоченную и отжатую ткань. Охладите ваш студень, чтобы увидеть, не слишком ли он густой или слабый. В первом случае разбавьте его небольшим количеством бульона, а во втором — снова варите его

с телячьей ножкой и снова осветлите, как описано выше.

Если студень недостаточно ароматен, добавьте немного говяжьего бульона. Если хотите окрасить ваше желе, возьмите для красного цвета немного кошенили.[45] Из кошенили следует предварительно получить настойку, выдержав ее в воде на медленном огне. Берите всего несколько капель этой настойки, которые вы будете добавлять до получения студня желаемого красного цвета. Следите, чтобы цвет не был слишком густым. Если вам хочется окрасить студень в зеленый цвет, возьмите немного сока сырого шпината. Его тоже следует брать совсем чуть-чуть, чтобы студень сохранил свою прозрачность. Если у вас нет кошенили и дело происходит зимой, можете легко заменить кошениль, добавив немного сока красной свеклы, которую надо нарезать в сыром виде, а дальше с этим соком поступают, как с кошенилью. Разлейте все ваше будущее желе по посудинам так, чтобы иметь возможность нарезать куски толщиной в дюйм или меньше и разной формы, чтобы можно было затем украшать ими мясо как будто рубинами и изумрудами. Далее разверните вашу говядину, очистите со всех сторон от жил, пленок и т. п., осторожно снимите кожицу с покрывающего ее первого слоя жира, выложите мясо на блюдо. Чтобы оно лежало прочно, гарнируйте желе, сделав бордюр из окрашенных кусочков, чередуя красные кусочки с зелеными, как рубины и изумруды в короне, — и подавайте на стол». (Оригинальный рецепт, автор которого — В. де ля Шапелль, а рукопись хранится в Императорской библиотеке.)

РОСТБИФ, РОНД-БИФ ИЛИ КОРН-БИФ. Возьмите жирный кусок говяжьей ноги, отрежьте так, чтобы большая кость находилась в середине, распилите эту кость; высушите и мелко растолките 1–2 кг соли, просейте через сито, добавьте пряности и приправы в порошке, натрите этой смесью со всех сторон ваш кусок говядины, положите в глиняную миску вместе с оставшейся смесью соли и пряностей, закройте тканью, которую следует закрепить вокруг миски с помощью бечевки, а краями ткани еще раз прикройте мясо, и поставьте в прохладное место на 3–4 дня. Затем переверните говядину в пряном рассоле и оставьте еще на 8–9 дней, переворачивая каждые два дня. Когда захотите воспользоваться этим мясом, выньте его из рассола, дайте стечь, перевяжите бечевкой, налейте в круглую кастрюлю воды, положите репу, морковь, лук, четыре гвоздички, четыре лавровых листа. Доведите этот бульон до кипения и положите в него говядину на сетку, чтобы иметь возможность вынуть мясо, когда оно сварится, не повредив при этом кусок. Варите в течение трех часов, выньте, выложите на блюдо, гарнируйте овощами, с

которыми вы варили говядину, подавайте с двумя соусниками, в одном из которых будет масляный соус, а в другом — сок от мяса. Не забудьте о двух телячьих ножках без костей для получения желатина.



ГОВЯДИНА ПО-МЕЩАНСКИ. Возьмите лучше всего кусок от середины огузка или верхнюю часть бедра, нашпигуйте салом, положите в толстостенную кастрюлю вместе с двумя морковками, четырьмя луковицами (в одну из которых воткните две гвоздики), чесноком, тимьяном, лавровым листом, солью и перцем. Налейте сверху большой стакан воды и полстакана белого вина или ложку водки, варите, пока мясо не станет очень мягким, после чего удалите жир, процедите подливку через сито и подавайте на стол. Для приготовления хорошей говядины по-мещански требуется пять или шесть часов.

ГОВЯЖИИ ЯЗЫК С СОУСОМ АШЕ. Язык надо вымочить в свежей воде в течение суток, меняя воду несколько раз; затем следует несколько раз погрузить его в кипящую воду, чтобы отмыть. Поскребите язык, чтобы снять с него кожу и пленки, нашпигуйте его большими кусками сала, посыпьте солью и перцем, добавьте натертый мускатный орех и мелко нарубленные петрушку и лук-татарку, варите в подливке пять часов.

ПОДЛИВКА. Положите в посудину для тушения ломтики сала, телячью ножку, чтобы получилось желе (если нет телячьей ножки, возьмите хороший кусок кожи от соленого сала). Добавьте соль, перец, пучок петрушки, лук-резанец, тимьян, лавровый лист, гвоздику, лук репчатый и морковь. Положите сверху подготовленный вами язык, влейте стакан белого вина, полстакана водки, стакан воды или бульона, покройте промасленной бумагой, герметично закройте кастрюлю крышкой, чтобы не было испарения. Варите на медленном огне в течение нескольких часов, затем выньте язык, надрежьте его вдоль, не отделяя друг от друга полученные половинки. Выложите на блюдо, снимите жир с полученного бульона, обжарьте немного муки до коричневатого цвета, влейте в нее некоторое количество вашего бульона, уварите, добавьте немного лука-татарки, петрушки, грибов, мелко нарезанных маринованных корнишонов, перца, прокипятите в течение нескольких минут и подавайте на стол.

ОБЖАРЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ. Приготовьте язык, как описано в предыдущем рецепте. Варите с двумя ложками бульона, ломтиками сала, смесью душистых трав и пряностей и двумя луковицами, в одну из которых следует воткнуть две гвоздики. Когда язык на три четверти сварится, выньте его, остудите, нашпигуйте толстыми ломтиками сала внутри и тонкими сверху, наденьте на вертел и жарьте в течение часа. Подавайте на стол вместе с пикантным соусом, налитым в соусник.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ЗАПЕЧЕННЫЙ. На-режьте очень тонкими ломтиками говяжий язык, зажаренный на вертеле или на углях, возьмите блюдо, на котором собираетесь подавать язык на стол, налейте на дно немного бульона, уксуса и положите очень мелко нарезанные корнишоны, петрушку, лук-татарку и шалот и немного кервеля, соль, крупный перец и панировочные сухари. Положите сверху ломтики языка, на них — то же, что и на дно блюда, закончив панировочными сухарями. Поставьте блюдо на жаровню на слабый огонь и держите, пока не запечется. При подаче на стол влейте немного бульона.

Остатки зажаренного на углях или на вертеле языка можно нарезать ломтиками, панировать в соусе сент-менеу и подавать в пергаменте, как телячьи котлеты.

БИФШТЕКС (зажаренный по методу г-на Гоге). На бифштексы следует брать куски от края или от филейной части говяжьей туши. Выбрав кусок, который вам нравится, надо очистить его, стараясь не оставить ни пленок, ни волокон. Затем нарежьте этот кусок на порции равной толщины (два-три см) и каждую порцию слегка отбейте, придавая кускам округлую форму. Если хотите, чтобы бифштексы были помягче, обмакните их в оливковое масло или в растопленное сливочное, в которое надо всыпать немного соли.

Вам надо иметь хорошие угли, яркие, горячие, без малейшего дымка и без каких-либо инородных тел, которые смогут начать дымить. Поставьте на эти угли хорошо вымытую решетку, а на решетку — подготовленные вами, как сказано выше, бифштексы. Смотрите за ними, но не прикасайтесь к ним больше до того момента, когда придет время их перевернуть, а момент этот вы определите по появлению пузырьков на поверхности мяса.

После того как вы перевернете бифштексы, к ним больше не нужно прикасаться до того момента, когда надо будет выкладывать их на блюдо. Чтобы судить об их готовности, надо пробовать их кончиком пальца: готовность определяется по некоторому сопротивлению, которое кусок начинает оказывать пальцу. После этого выложите ваши бифштексы горкой на блюдо, посыпьте перцем и солью и полейте масляным соусом сент-менеу, который представляет собой кусок растопленного свежего сливочного масла с мелко нарезанной петрушкой и соком лимона. Зажарьте во фритюре картофель, нарезанный ломтиками длиной с палец, слегка посыпьте их солью, гарнируйте этим картофелем бифштексы и подавайте в горячем виде. Бифштексы в масляно-анчоусном или томатном соусе готовятся так же, но вместо масляного соуса сент-менеу берется масляно-анчоусный или томатный. По желанию можно также заменить картофель кресс-салатом, заправленным солью и уксусом, либо огурцами, нарезанными ломтиками.

Примечание. Ни в коем случае не следует солить бифштексы, когда они жарятся. Это очень существенная ошибка, о последствиях которой мы считаем своим долгом предупредить. Соль, которая под действием огня становится растворителем,

вызывает выделение крови из мяса и тем самым лишает мясо сока, который является самым ценным в бифштексе. Посолив бифштексы, вы заметите, что угли, на которых они будут жариться, окажутся залитыми соком. Это навело на мысль во избежание этого неудобства делать наклонные решетки с резервуаром для сбора сока и жира, вытекающих при жарке. Такое изобретение помогает избавиться от дыма, но не оказывает никакого влияния на сам процесс жарки, которая должна осуществляться так, как мы вам рассказали выше.

Старайтесь также многократно не переворачивать бифштексы, положенные на решетку. Достаточно небольшого опыта и здравого смысла, чтобы воздерживаться от этого обычно используемого приема, который может только все испортить. Применяйте тот способ, который мы вам здесь рекомендуем.

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ ТУШЕНЫЙ. Нарежьте кусками толщиной в четыре или пять пальцев говяжий филей, предварительно слегка отбив его и придав ему округлую форму. Положите куски в сливочное масло, растопленное в сотейнике, посыпьте солью и перцем, поставьте на сильный огонь. Когда куски приобретут приятную окраску с одной стороны, переверните их, дайте зажариться и с другой стороны, выложите горкой на блюдо, слейте масло из сотейника, влейте туда немного мясного сока, чтобы удалить со дна корочки, образовавшиеся при жарке мяса, добавьте ложку испанского соуса, уварите и подавайте с лимонным соком.

Филей, тушенный в собственной корочке, в мадере, с оливками, трюфелями и шампиньонами, раками или в масляно-анчоусном соусе, готовятся также, если не считать того, что при тушении в собственной корочке добавляют немного сока от телятины и крепкого бульона, чтобы отделить корочку, приставшую ко дну сотейника.

При тушении филея в мадере вместо мясного сока добавляют стакан мадеры и ложку испанского соуса.

При тушении филея с оливками, выложив мясо на блюдо, в середину кладут рагу из оливок.

При тушении филея с трюфелями или с шампиньонами в испанский соус добавляют шампиньоны, припущенные в сливочном масле, или трюфели.

При тушении филея с масляно-раковым или с масляно-анчоусным соусом каждый из этих соусов добавляют к испанскому соусу и после этого филей больше не ставят на огонь.

Вообще все виды тушеного филея готовятся одинаково, различаются только названия в зависимости от овощей, которые используются.

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ НА ВЕРТЕЛЕ *(см. Филейная вырезка)*.

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ КУСКАМИ. Если у вас осталась половина или четверть филейной части, нарежьте ее кусками, разогрейте их, не доводя сок до кипения, нарежьте хлеб кусками такого же размера, подрумяньте их в сливочном масле, выложите по краям блюда, чередуя куски мяса с гренками. В середину влейте соус равигот, пикантный или пуаврад.

ГОВЯДИНА ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ. Кусок говядины от толстого края с ребром очистите и нашпигуйте салом, которое следует посолить и посыпать приправами. Тушите в сливочном масле. Когда мясо будет наполовину готово, закройте кастрюлю крышкой и положите горячие угли сверху. Выложите готовое мясо на блюдо и полейте соком из кастрюли, предварительно сняв с этой жидкости жир.

ГОВЯДИНА СО ШПИНАТОМ. Наденьте кусок говядины от толстого края с ребром на вертел и снимите, когда она зажарится по-английски, то есть останется немного крови. Выложите на блюдо поверх шпината, приготовленного на мясном соке.

ГОВЯДИНА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Очистите и нашпигуйте салом кусок говядины от толстого края с ребром, обжарьте в растительном масле на сильном огне до полуготовности, после чего закройте кастрюлю крышкой, положите горячие угли на крышку, уменьшив огонь снизу: если пламя сверху и снизу будет одинаково сильным, соус может выкипеть, а мясо — подгореть. Зажарьте в растительном масле нарезанный тонкими кружочками

лук. Когда он приобретет золотистый цвет, добавьте в масло, в котором он жарился, соль, перец, немного бульона и немного уксуса.

ГОВЯДИНА С ВИНОМ МАЛАГОЙ. Очистите и нашпигуйте кусочками сала средней величины толстый кусок говядины от края с ребром. Посыпьте солью, перцем и мелко нарезанными пряными травами. Смешайте полбутылки малаги с таким же количеством мясного бульона. Пропустите полученную смесь через шелковое сито, стараясь, чтобы совсем не осталось жира. Упарьте полученную жидкость примерно до объема стакана, залейте ею мясо и тушите. Старайтесь при этом не слишком пересолить вашу подливку.

ГОВЯДИНА ПО-МИЛАНСКИ. Очистите кусок говядины от толстого края с ребром, нашпигуйте салом, поперчите, посолите и варите в двух литрах мадеры, куда добавьте соль, перец, пучок пряных трав, морковь и лук. Когда мясо будет готово, процедите полученную подливку, снимите жир и уварите ее; потушите в ней макароны, которые вы сварили в бульоне, добавьте немного сливочного масла, натертого сыра пармезана, поварите эти макароны на медленном огне, выложите мясо на блюдо и подавайте в горячем виде.

ГОВЯДИНА С ОГУРЦАМИ. Приготовьте кусок тушеной говядины от толстого края с ребром, выложите на блюдо, обложите ломтиками огурцов, полейте бульоном и подавайте на стол. Такое мясо можно подать также с фаршированным салатом-латуком или с красной капустой по-фламандски.

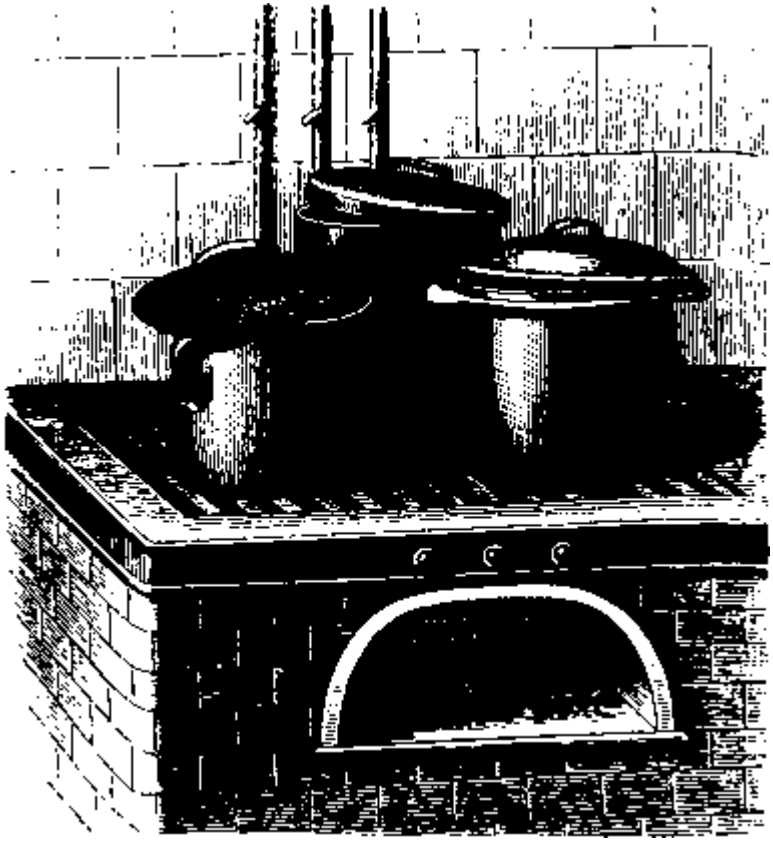
ГОВЯДИНА С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ЛУКОВИЦАМИ. Мы уже рассказали вам, как надо очищать и тушить край говяжьей туши. Когда мясо готово, снимите с него бечевку, дайте стечь, выложите целиком на блюдо, окружите глазированными луковицами и подавайте с белым соусом, который сделайте на основе небольшого количества подливки от этого рагу.

ГОВЯДИНА С КОРЕНЬЯМИ. Куски говядины от толстого края с ребрами, из передней части туши, нашпигуйте ломтиками толстого сала, как филейную вырезку; посыпьте солью, перцем и специями и тушите так же, как эту вырезку. Возьмите морковь в таком количестве, чтобы покрыть мясо, очистите ее, вымойте, положите вариться в кастрюлю, куда добавьте часть перца, соли, приправ и подливки, использованных для мяса, либо влейте мясной бульон. Варите, пока жидкость не подернется пленкой, после чего возьмите столовую ложку муки, немного масла, обжарьте муку в масле до коричневого цвета. Влейте остатки подливки, в которой варилось мясо, сварите соус, процедите и вылейте на морковь. Поставьте на огонь, чтобы соус и морковь

приобрели вкус. Добавьте к соусу небольшой кусок сахару размером с половинку ореха, чтобы удалить едкость, и брус масла. Тушите все вместе до тех пор, пока масло полностью не расплавится и не впитается, вылейте соус на мясо и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ БЫЧЬЕГО ХВОСТА. Разрежьте бычий хвост на кусочки по длине, очистите их и вымойте. Сложите в кастрюлю, на дно которой поместите куски мяса, добавьте соль, лук, морковь, приправы (лавровый лист, зубчик чеснока, тимьян, базилик, две гвоздички), залейте сверху бульоном так, чтобы куски хвостов были только смочены. Положите сверху ломтики сала, поставьте на огонь, закройте круглым листом бумаги, а поверх нее — крышкой. Огонь должен быть умеренным, снизу и сверху. Тушите в течение четырех-пяти часов. Чтобы определить готовность блюда, надо сжать кусочек хвоста между пальцами: если хвост сварился, мясо практически отваливается от костей. В таком случае дайте ему стечь и подавайте с рагу из кореньев (см. << Говядина с кореньями»).

БЫЧИЙ ХВОСТ В СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Сначала приготовьте хвост так, как описано в предыдущем рецепте, в виде рагу. Посолите, поперчите, смочите растопленным сливочным маслом и обваляйте в хлебных крошках (панировочных сухарях).



Панируйте дважды, затем подрумяньте в духовке или на решетке, после чего можете подавать на стол, как вам понравится: либо с краснокочанной капустой, либо с пюре из белой фасоли, либо с соусом субиз или же с пикантным или с итальянским соусом.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ИТАЛЬЯНСКИМ СОУСОМ ИЛИ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН. Отрежьте от языка нижнюю складку, вымочите его в воде в течение двух-трех часов или более, хорошенько поскребите ножом, чтобы удалить грязь. Обдайте кипятком в котле или в большой кастрюле, выньте на белую ткань, снимите кожу, нашпигуйте салом, посыпанным солью, специями, петрушкой и луком-татаркой. Варите в кастрюле с луком и морковью, налейте стакан белого вина или хорошего бульона. Снимите с огня, дайте остыть, не вынимая из подливки, затем разрежьте на очень тонкие ломтики, положите на дно глубокого блюда сыр пармезан, покройте его слоем ломтиков языка и чередуйте слои сыра со слоями языка, покрыв сверху слоем сыра. Каждый слой поливайте подливкой, в которой варился язык. Поставьте блюдо в обычную духовку или в духовку деревенской печи, дайте сыру немного подрумяниться и подавайте на стол. «Жаль, что это блюдо подают

редко, потому что оно бывает очень вкусным, если его готовят внимательно и строго следуют приведенному выше рецепту. На торжественных обедах в ресторанах г-на Вери (Пале-Рояль), г-на Гриньона (переулок Вивьен), Бореля (улица Монторгёй), в «Роше де Каналь» это блюдо пользовалось большим успехом — я хочу это особо отметить. Замечательных кулинаров по фамилии Лангле, Мишель, Леннво уже нет в живых, и у меня возникла идея собрать их лучшие рецепты, что мне и удалось» (примечание г-на Вюймота).

ГОВЯЖЬЕ НЁБО ЗАПЕЧЕННОЕ. Нёбо от трех или четырех животных положите на решетку кожей вниз и поставьте решетку на раскаленную докрасна золу. Жарьте до тех пор, пока не сможете легко снять кожу с помощью ножа. Как следует очистите белую часть, которая находится под кожей, чтобы не осталось пленок. Удалите передний край нёба и тот край, который расположен со стороны горла, а также черный участок из середины, стараясь сильно не повредить мясо. Вымочите и как следует промойте, обдайте кипятком и варите 3–4 часа в белой подливке, описание которой вы найдете в статье «Телячья голова в виде черепахи». Дайте наполовину остыть, разрежьте на две части так, как вы делали бы, снимая кожу с сала, и гарнируйте вареным фаршем. Для этого разложите куски отваренного нёба, с помощью ножа разложите на них фарш слоем, толщиной примерно равным толщине кусков. Закрутите, удалите с обоих концов лишний фарш и выровняйте получившиеся рулетики.

Положите на дно широкой кастрюли (или блюда) фарш слоем толщиной примерно в палец, поставьте на него ваши рулетики, оставив в середине отверстие, и заполните промежутки фаршем. Блюдо в готовом виде должно напоминать башню. Отверстие в середине украсьте очень тонкими ломтиками кожи от сала, а пустоту заполните куском хлебного мякиша, чтобы рулетики оставались в том положении, которое вы им придали. Растопите сливочное масло, покройте тонким слоем масла ваше блюдо и поставьте в духовку, где пламя будет сверху и снизу. Дайте подрумяниться, выньте из середины затычку из хлебного мякиша и ломтики кожи от сала. Слейте излишек масла, залейте в середину итальянский соус и подавайте на стол.

ГОВЯЖЬЕ НЁБО ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Готовится так же, как описанное выше блюдо. Зажарьте тем же способом, слейте излишек масла, разрежьте на эскалопы или на маленькие квадратики, которые затем разрежьте на круглые кусочки размером с пятифранковую монету. В кастрюлю поместите пять половников желтого итальянского соуса, упарьте его на одну треть объема, положите туда кусочки приготовленного нёба,

немного покипятите, потушите, добавьте лимонный сок и подавайте на стол.

ГОВЯЖЬЕ НЁБО ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Готовится так же, как описано выше. Разрежьте на круглые или удлиненные кусочки, положите их в кастрюлю, куда налейте три половника бархатистого соуса, потушите некоторое время. Приготовьте заправку из двух яичных желтков, разбавьте небольшим количеством молока или сливок. Снимите с огня кастрюлю с кусочками нёба, влейте заправку, снова поставьте на огонь, непрерывно перемешивая до загустения. Положите примерно 0,5 кг сливочного масла, влейте струйкой кислое вино или сок незрелого винограда или лимонный сок, немного мелко нарезанной петрушки и подавайте на стол. Если хотите чем-то окружить полученное блюдо, положите вокруг гренки, обжаренные в сливочном масле.

Говяжье нёбо в соусе равигот готовится так же, только для тушения берут горячий или холодный соус равигот.

КРОКЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО НЁБА. Отварите в белом вине нёбо от трех животных, охладите, нарежьте мелкими кубиками вместе с шампиньонами или трюфелями, в зависимости от сезона. Уварите четыре половника испанского или бархатистого соуса до тех пор, пока половина его не подернется пленкой, положите в него ваши кусочки мяса с небольшим количеством мелко нарезанной петрушки; снимите кастрюлю с огня, смешайте в качестве заправки два яичных желтка и кусочек сливочного масла размером с орех, залейте рагу. Поместите заправку вместе с кусочками мяса в блюдо, размажьте толстым слоем с помощью ножа, дайте охладиться. Когда рагу остынет, нарежьте одинаковыми квадратиками и придайте им любую форму: котлет, палочек или биточков. Возьмите три яйца, взбейте их как для омлета, добавьте немного соли. Обмакните в этот омлет кусочки вашего рагу, обваляйте в сухарях, сохраняя их форму. Кладите по мере изготовления в блюдо, стоящее на огне; пропустите еще раз панировочные сухари через сито (дуршлаг), снова обмакните ваши крокеты в омлет и снова пассируйте их. Посыпьте блюдо хлебными крошками, выложите сверху крокеты и покройте оставшимися хлебными крошками, чтобы они не засохли. Непосредственно перед подачей на стол выньте оттуда крокеты, выложите их на крышку, поставьте ее на огонь, чтобы крокеты разогрелись, но не подгорели. Снимите все их одновременно, чтобы они имели одинаковый цвет, быстро слейте излишек масла, разложите крокеты на блюде и подавайте с пучком зажаренной в масле петрушки, которую вы используете для украшения.

ГОВЯЖЬЕ НЁБО ПО-КРАКОВСКИ. Приготовьте нёбо от трех

животных, как описано в предыдущих рецептах, дайте охладиться, разрежьте на четыре части, разрежьте каждый кусок вдоль на две части, как если бы вы снимали шкурку с сала, в результате у вас получится двадцать четыре куска. Обдайте кипятком или отварите в кастрюле кусок телячьей требухи, нарежьте кусочками, как нёбо. Приготовьте рагу, как описано выше для крокетов. Положите его слоем толщиной в палец на каждый кусок нёба, закрутите в трубочку, заверните их в требуху, тушите, как крокеты, или окуните в тесто, обжарьте в масле подобно крокетам, выложите так же на блюдо и подавайте на стол.

ГОВЯЖЬЕ НЁБО ПО-ЛИОНСКИ. Отварите в белом вине нёбо от пяти животных, как описано в предыдущей статье, нарежьте 5–6 луковиц кружочками, пассируйте их в масле, чтобы подрумянились. Когда они будут готовы, смочите их одной-двумя ложками испанского соуса; а если у вас его нет, полейте небольшим количеством бульона. Отварите все вместе, нарежьте нёбо на квадратные или удлиненные кусочки, положите их в соус, добавьте немного соли, перец горошками и в конце — немного горчицы.

ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ. Возьмите самую толстую часть рубца, положите в теплую воду, хорошенько очистите, тщательно удалив губчатую ткань. Опять положите в гораздо более горячую воду, доведите до кипения и снова промойте. Натрите мясо лимоном, чтобы оно максимально побелело, варите в белом вине 7–8 часов. После окончания варки разрежьте ромбиками или узкими прямоугольниками. Если хотите приготовить это блюдо в белом соусе, см. статью Говяжье нёбо под белым соусом, а если под итальянским соусом — соответствующую статью.

ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ, КАК ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ В ГОРОДЕ КАН. Возьмите говяжий рубец вместе с его отделами, один из которых называют сычуг, а другой — книжка. Как следует промойте, после чего положите на час в холодную воду. Нарежьте кусочками, посыпьте солью, перцем и четырьмя специями. Нарежьте тонкий слой сала крупными кубиками, добавьте к рубцу. Поместите на дно большой керамической миски нарезанные морковь и лук, пучок пряной зелени с зубчиками чеснока, сверху положите двенадцать хорошо вымытых бараньих голяшек, телячью ножку без костей, сверху — подготовленный рубец. Добавьте две нарезанные моркови, корень сельдерея и двенадцать целых растений лука-порея, что послужит для сохранения соответствующей влажности, чтобы при варке готовящееся блюдо не пересохло. Влейте бутылку белого вина, стакан коньяку, 2 литра воды и добавьте 100 г говяжьего костного мозга, накройте

все листом промасленной бумаги, а сверху тестом из муки и воды. Поставьте на огонь, потомите, обложите миску горячими угольями и готовьте 12 часов. Подавайте на стол очень горячим, удалив все компоненты сверху (Вюймот).

ГОВЯЖЬИ МОЗГИ. Готовятся точно так же, как телячьи (см. Телятина). Однако мы уже упоминали, что, поскольку крупный рогатый скот забивают ударом молотка, в говяжьих мозгах всегда бывает разлита кровь, что делает их менее нежными, чем телячьи.

ПЛОСКИЕ СОСИСКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО НЁБА. Слегка обжарьте в сливочном масле мелко нарезанный лук, добавьте немного мускатного ореха, чеснока, соли, перца и лаврового листа. Когда лук обжарится, налейте крепкий мясной бульон, взбитый с яичными желтками, положите туда кусочки отваренного нёба, нарежьте маленькими квадратиками. Охладите, чтобы каждый кусочек мяса был покрыт подливкой. Затем каждый из них по отдельности вложите в свиную кишку и поджарьте на медленном огне на решетке либо поместите на решетку в духовке. Подавайте с томатным пюре или с соусом субиз.

РАГУ ИЗ ТОНКИХ ЛОМТИКОВ ГОВЯЖЬЕГО НЁБА. Нарежьте лук как можно более тонко, подрумяньте в сливочном масле до золотистого цвета, налейте сверху полстакана крепкого мясного бульона, такое же количество испанского соуса, варите все вместе на медленном огне, добавьте немного очень свежего сливочного масла и 3–4 щепотки сахара. Нарежьте нёбо очень тонкими ломтиками, положите их в готовящийся соус и потомите на медленном огне еще 2–3 минуты. Выложите на блюдо, окружите хорошо поджаренными гренками; можете также добавить шампиньоны в ваше рагу из тонких ломтиков говяжьего нёба. С этой целью шампиньонами заменяют лук, а вместо испанского соуса берут немецкий.

ГОВЯЖЬЯ НОГА В БЕЛОМ СОУСЕ. Хорошо вымойте говяжью ногу, так же, как это делают с телячьей. Вымочите ее в течение суток в холодной воде, возьмите два метра бечевки (промойте ее, чтобы устранить запах), обмотайте говяжью ногу, как мумию, положите в кастрюлю с большим количеством воды, добавьте соль, перец горошками, пучок пряных трав, морковь, лук, гвоздику, варите на медленном огне, пока не оборвется нерв в ноге; после этого ослабьте бечевку до тех пор, пока нога не размягчится за счет набухания.

Приготовьте хороший немецкий соус (см. **«Соусы»**), добавьте обжаренные шампиньоны и мелко нарезанную петрушку, лимонный сок и дайте соусу хорошенько загустеть, положив в него большой кусок свежего сливочного масла. Выложите ногу в горячем виде на блюдо, полейте сверху соусом. Это очень

хорошее блюдо, которое пользуется большим успехом.

Одной говяжьей ноги под белым соусом достаточно для шестерых людей с хорошим аппетитом. Вряд ли г-н де Ришелье мог бы порекомендовать это блюдо своим интендантам (Вюймот).

ГОВЯЖЬЯ НОГА ПО-АНГЛИЙСКИ. Возьмите кусок говяжьего огузка весом 4 кг, натрите солью и перцем, заверните в промасленную салфетку, которую следует пропитать сливочным маслом. Налейте в кастрюлю воды, доведите ее до кипения, положите горсть крупной соли, 8 реп, 6 крупных луковиц (в одну из которых воткните две гвоздички), зубчик чеснока. Когда вода закипит, опустите в нее ваш кусок мяса и закройте кастрюлю герметично. 4 кг мяса следует варить в течение двух часов, то есть для варки 500 г мяса требуется четверть часа. После этого выньте овощи, протрите их через сито, положите в кастрюлю с хорошим куском сливочного масла, добавьте соль и перец, положите овощное пюре в предназначенную для него посуду, выньте кусок мяса из кастрюли, выложите на блюдо, окружите петрушкой и подавайте на стол. Это горячее блюдо с овощами не уступит любому другому (Вюймот).

РОЛЬПИНСЫ (статья переведена с голландского г-ном де Куршанпом). «Возьмите 3 кг говядины. Лучше всего — кусок от края с ребрами. Выбирайте кусок с прожилками жира, стараясь, чтобы жира было столько же, сколько постного мяса. Хорошо порубите все вместе, как при изготовлении фарша для пирожков. Добавьте соль, перец, специи, мускатный орех. Хорошо промойте говяжий рубец, разрежьте его на квадратные куски размером около двадцати сантиметров, наполните их фаршем, закройте куски рубца конвертом и сшейте края большой иглой. Заполнив таким образом все куски, возьмите хорошо луженный котел, вскипятите воду, добавьте горсть соли и литр уксуса; варите куски рубца с фаршем в течение часа в большом керамическом горшке, выньте их из горшка на белую ткань, налейте достаточное количество уксуса, чтобы покрыть эти куски. Закройте горшок лишь тогда, когда его содержимое остынет. Можете использовать приготовленное блюдо через две недели. Если вы не используете его полностью, оставьте в уксусе, но через две недели следует вымочить куски в теплой воде в течение часа, чтобы удалить уксус».

ОБЖАРЕННЫЕ РОЛЬПИНСЫ. Возьмите столько рольпинсов, сколько вам потребуется. Нарежьте их ломтиками, как для приготовления бифштексов. Положите их в сотейник, куда предварительно добавьте сливочное масло. Обжарьте в течение 5 минут на сильном огне, время от времени переворачивая. Приготовьте такое же количество ломтиков хороших яблок сорта

ранет, обжарьте их так же, как куски мяса. Положите полученную горячую закуску на блюдо, чередуя рольпинсы с яблоками. Подавайте как можно более горячими.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

Вырезка — это часть, говяжьей туши вдоль передних спинных позвонков. В вырезке различают три части: больше всего ценится первая из них, поскольку в нее входит основная часть филея (или филе). Если этот кусок жирный и мягкий, его жарят на вертеле. Очистите мясо, удалив жир и пленки, выдержите не меньше двенадцати часов в хорошем растительном масле с добавлением соли, перца, лаврового листа и нарезанного репчатого лука. Наденьте на вертел и жарьте час или два, в зависимости от размера куска. Такое мясо подают в собственном соку, с соусом, приготовленным из этого сока, куда добавляют немного уксуса, лук-шалот, соль и перец. Приготовленный таким способом соус подают в соуснике.

Можно также слегка обжарить муку и прибавить к ней мясной бульон или мясной сок, а также перец, соль, мелко нарезанные лук-шалот, корнишоны, петрушку и немного уксуса.

Можно также подать говяжью вырезку с мелкими пирожками или с гарниром из хрена либо сельдерея, а также с огурцами или с фаршированными головками салата-латука. При подаче с первой переменой блюд она может быть основным горячим. Из этого куска можно готовить фрикандо, говядину по Годару, в духовке или по-немецки.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО ГОДАРУ. Используем рецепт того, кто его придумал. Выньте хребет из вашего куска вырезки, но не удаляйте все кости полностью. Нашпигуйте вырезку кусочками сала, натертыми солью и приправами, перевяжите бечевкой, чтобы придать куску правильную форму, положите в жаровню вместе с пучком пряных трав, добавьте достаточное количество лука и моркови. Влейте крепкий бульон и бутылку мадеры, насыпьте соль и перец, тушите на медленном огне до тех пор, пока подливка не уварится, снимите с огня и подавайте с рагу, приготовленным как описано ниже. Влейте в кастрюлю четыре половника крепкого мясного бульона, добавьте предварительно процеженную и обезжиренную подливку от вашей вырезки, а также нарезанное ломтиками сладкое мясо (зобную железу) теленка, слегка обжаренные шампиньоны кусочками, разрезанные на четыре части донца артишоков и мелкие яйца. Снимите жир с поверхности полученного рагу и подавайте его на стол вместе с готовой вырезкой.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ЖАРЕНАЯ (по рецепту г-на Бовилье, бывшего повара брата короля)

Вам понадобится филейная или прилегающая к ней часть вырезки. Выньте кости, стараясь не повредить мясо. Положите ваш кусок вырезки на блюдо, полейте небольшим количеством самого хорошего оливкового масла, добавив несколько ломтиков луковицы и лавровых листьев, оставьте на двое-трое суток, если позволяет время, и ежедневно переворачивайте. Когда соберетесь готовить дальше, наденьте мясо на вертел или положите на решетку следующим образом: воткните вертел в филейную часть по направлению хребта или его оставшихся костей, стараясь — я еще раз подчеркиваю это — не повредить филе-миньон. Со стороны основной части филея воткните железную скобку или маленький вертел, которые следует крепко связать с двух сторон бечевкой, чтобы ваш кусок вырезки не поворачивался на вертеле. Подверните край куска вниз, чтобы лучше представить филе-миньон и жир на вашем куске вырезки, который вы частично удалили. Проткните этот край несколькими маленькими вертелами, втыкая их насквозь в филей. Заверните кусок в плотную бумагу, чтобы не вытекал сок, и жарьте на сильном огне.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ТУШЕНАЯ ПО-КОРОЛЕВСКИ (по рецепту

Винцента де ля Шапелля, главного повара короля Людовика XV; этот рецепт воспроизведен автором «Мемуаров маркизы де Креки»). С филейной вырезки надо удалить весь жир; затем кусок мяса перевязать бечевкой, чтобы придать ему нужную форму. Но следует подумать заранее, будет ли оно подано как одно из горячих на большом овальном блюде или как горячая закуска на круглом блюде среднего размера. В любом случае на дно жаровни помещают кусочки сала и ломтики телятины, пять или шесть луковиц, две гвоздики и пучок пряных трав. Сверху кладут говядину, покрывают кусочками сала, наливают 750 г лучшего мясного бульона с небольшим количеством соли и ставят сначала на очень горячую жаровню, а потом продолжают тушить на медленном огне в течение шести часов. После этого сливают подливку, уваривают ее и осветляют. После удаления жира и уваривания наполовину, этой подливке придают приятный цвет и используют ее с готовым филеем. Если вы хотите придать вашей филейной вырезке еще более привлекательный вид, ее следует охладить, чтобы украсить соответствующим образом. В дальнейшем ее разогревают в той подливке, в которой она готовилась. Можно также подать ее в желе, если при тушении в жаровню добавить телячью ножку и 30 г оленьего рога.

Описав способы приготовления и подачи говяжьей вырезки для торжественных случаев, приведем теперь несколько более простых способов, которые также дают хорошие результаты.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ ПО МЕЩАНСКИ. Хорошенько нашпигуйте кусок филейной вырезки салом, положите в кастрюлю, на дно которой следует поместить лук, морковь, сельдерей, нарезанные донца артишоков, пучок приправ и 250 г обезжиренного бульона.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ С ОГУРЦАМИ. Очистите кусок вырезки от пленок, промойте, жарьте с огурцами, фаршированными мясом птицы и говяжьим костным мозгом.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ЛУКОВИЦАМИ или с ФАРШИРОВАННЫМ САЛАТОМ. Очистите кусок вырезки от пленок, промойте, обжарьте и тушите. Удалите жир, как описано выше, подавайте на блюде, обложив фаршированными головками салата-латука или глазированными луковицами.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ. Очистите и промойте кусок говядины, как при приготовлении тушеной вырезки, нашпигуйте салом и обжарьте. Добавьте в кастрюлю консервированные корнишоны кусочками, кусочки консервированной свеклы, несколько луковиц, цветную капусту, черешню, черную смородину, ягоды боярышника, сливу-

мирабель и т. д., несколько половников крепкой мясной подливки, уксус, разогрейте все, не доводя до кипения, и подавайте в очень горячем виде вместе с мясом.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ С КОРНИШОНАМИ ПО-МЕЩАНСКИ. Это вариант предыдущего рецепта, с заменой крепкой мясной подливки на негустую мучную заправку. Разбавьте мясным бульоном, в который добавьте ломтики корнишонов.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ В ВИНЕ МАЛАГА. Так же подготовить мясо, как для приготовления жареной вырезки. Поместите на дно кастрюли ломтики сала, слой кусочков телятины от костреца, ломтик сырокопченого окорока, морковь, лук, грибы (лучше пластинчатые), донца артишоков, пучок пряных трав; сверху положите кусок вырезки и залейте двумя стаканами малаги, разбавив двумя-тремя столовыми ложками концентрированного бульона. Тушите на медленном огне в течение двух часов и процедите подливку, чтобы она была прозрачной и густой. Это блюдо я вам настоятельно рекомендую.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ В МАДЕРЕ ПО-МЕЩАНСКИ. Кусок вырезки зажарьте на вертеле, залейте ее собственным соком и влейте полбугылки мадеры, добавьте растолченный лук-рокамболь (лук-скорода) и молотый перец.

ГОГЕТ

Старинное народное блюдо, в наши дни рецепт его утрачен и полностью забыт.

ГОДИВО

Так называют рубленое мясо, из которого делают шарики, которые используют как начинку для круглых пирогов и волованов.

ГОДИВО ПО-МЕЩАНСКИ. Удалите сухожилия и хрящи с телячьей филейной вырезки или с подбедерка, мелко порубите мясо вместе с 500 г говяжьего жира, перемешайте, добавьте мелко нарезанные петрушку и лук-татарку, соль, смешанную со

специями, разомните все вместе, добавляя по ходу дела целые яйца до загустения фарша. Для размягчения влейте немного воды и сделайте из фарша шарики, которыми начиняйте горячую выпечку и другие закуски.

ГОДИВО ПО РЕЦЕПТУ РИШЕЛЬЕ (от повара маршала де Ришелье). Очистите 1 ливр телячьей вырезки и 1 ливр 8 унций говяжьего жира, мучнистого на вид. Мелко порубите мясо, смешайте с жиром и еще раз порубите все вместе как можно мельче, добавьте 1 унцию соли со специями, немного мускатного ореха и четыре яйца; продолжайте молоть еще несколько минут, затем разомните в ступке до тех пор, пока станет невозможно различить хоть крошку жира или мяса. Выньте годиво из ступки и положите на пару часов на лед или в прохладное место.

Растолките двумя порциями, слегка смочите промытыми водой кусочками льда размером с куриное яйцо: от этого го диво становится гладким и совершенно однородным. При этом старайтесь правильно смочить его, чтобы оно имело консистенцию фарша для фрикаделек. Далее поместите годиво в большую миску и таким же способом разомните оставшуюся часть. Положите все в миску с двумя ложками бархатистого соуса и ложкой мелко нарубленного лука татарки. Используйте далее годиво так же, как фарш для фрикаделек. «Когда я рекомендую разминать лед вместе с мясом, — замечает повар маршала де Ришелье, — это связано с тем, что лед удивительным образом способствует загустению фарша и его однородности, придавая ему столь желаемую нежность и мягкость. Если фарш немного портится, он частично теряет свои качества, что иногда и происходит летом, поскольку при сильной жаре говяжий жир утрачивает способность хорошо смешиваться с телятиной: ведь телятина влажная, в отличие от жира. Именно по этой причине обязательно следует летом смачивать ее льдом, а зимой это бесполезно».

ГОДИВО ИЗ БЕЛОГО МЯСА ПТИЦЫ С ТРЮФЕЛЯМИ. Готовится совершенно так же, как годиво из телятины, только вместо телятины берут 1 ливр филе пулярки или другой птицы и вместо лука добавляют четыре столовые ложки очень мелко нарубленных трюфелей.

ГОДИВО ИЗ ДИЧИ С ШАМПИНЬОНАМИ. Готовится так же, как описано выше, из 1 ливра мяса серых перепелок или кроликов, с добавлением четырех столовых ложек мелко нарубленных очень белых шампиньонов, пассированных в чесночном масле.

ПОСТНОЕ ГОДИВО. Готовится как обычно, но вместо мяса берется 1 ливр карпа, мякоть которого разминают в ступке и

пропускают через сито с добавлением четырех унций хлебной похлебки, затем добавляют четыре ложки пряных трав и немного лука-шалота, петрушки, шампиньонов и трюфелей.

Можно использовать также щуку, тюрбо и угря, к которым всегда добавляют хлебную похлебку.

Гокко

Птица размером с небольшую молодую индейку, обитает в лесах Южной Америки. По натуре гокко очень ласковые и добрые. В обширных лесах они объединяются в многочисленные стаи и питаются плодами и молодыми побегами. Птица эта моногамна. Если у самки нет пары, она ищет ласки у первого встречного самца. Такие самки откладывают яйца где придется, даже не устроив гнезда, чаще всего вечером, собираясь на ночлег. Если же у самки есть повелитель-самец, она всегда откладывает яйца в гнезде, которое заранее приготовил галантный супруг и предусмотрительный отец. «Я должен добавить, — пишет г-н Помм в письме, адресованном г-ну Жоффруа Сент-Илеру, — что весьма редко можно увидеть, по крайней мере, во Франции, чтобы самки высиживали птенцов. Из всех самок гокко, которых мне удалось заполучить, лишь одна захотела сидеть на яйцах. Всего пять из них снесли яйца. Шестая спаривалась на протяжении нескольких лет. Она искала самца, но ни разу не снесла яиц. Самки, которых привозят к нам, остаются холодными и бесчувственными в течение первого года после прибытия. На второй год они спариваются, но несутся редко или откладывают яйца без скорлупы. На третий год скорлупа появляется, но остается хрупкой и дефективной. Лишь на четвертый год этот недостаток полностью исчезает. Каждая самка имеет в год три кладки, если не высиживает птенцов. Если она выводит птенцов, то у нее бывает лишь одна кладка ближе к концу апреля или в начале мая. Высиживание продолжается 30–32 дня; у меня самки сносили по два яйца, редко по три».

Гокко легко приручаются. В Кайенне их можно встретить на улицах стучащими клювом в двери, чтобы войти в дом. Они тянут хозяина за одежду, ходят за ним следом, а если им не дают делать этого, то ждут его и выражают свою радость, когда снова его увидят. Они ступают важно и гордо, летают тяжело и шумно, испуская пронзительные крики, а когда идут и никто их не беспокоит, то издают нечто вроде глухого бормотания, подобного чревовещанию. Этот звук несомненно возникает из-за того, что трахея состоит из прочных колец и складывается перед вхождением в грудную клетку.

Генерал Ла Файетт привез двух таких птиц, которые прекрасно акклиматизировались в окрестностях Парижа. Их поместили в большой крытый птичник в компании с многочисленными курами, и за короткое время они приобрели все местные привычки. Можно было видеть, как они прибегали в

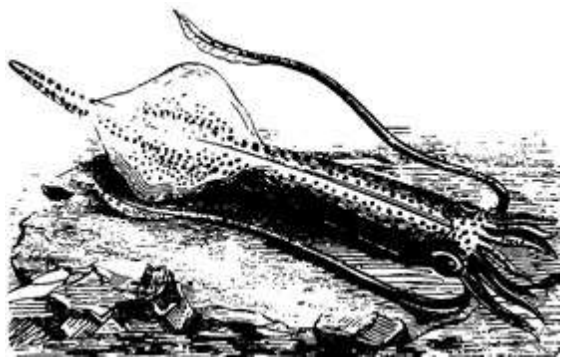
те часы, когда приносили корм уткам, индейкам, курам и цесаркам. Они присоединялись к этим многочисленным сотрапезникам, отнимали у них еду, нанося клювом удары своим ближайшим соседям, или их самих колотил какой-нибудь петух, стремившийся во что бы то ни стало сохранить старинные привилегии за своими одалисками и впавший в ярость при виде чужаков, которые не только проникли в его сераль, но еще и едят его корм. Все это не помешало молодым гокко расти и развиваться под солнцем прекрасных летних дней. Мясо гокко белое, нежное и вкусное. Наши тонкие гурманы предпочитают хорошо приготовленное мясо молодого гокко (если птицу правильно кормили) мясу молодых индеек, молодых павлинов и цесарок. Гокко зажаривают, подобно цесарке, предварительно выпотрошив и обвязав бечевкой, шпигуют свиным салом, надевают на вертел и жарят примерно час, время от времени поливая растопленным сливочным маслом или свиным салом, затем подают вместе с соком из поддона, смешав его с небольшим количеством расплавленного мясного желе и процедив через сито.

ГОЛОВОНОГИЙ МОЛЛЮСК

Головоногие моллюски принадлежат к высшему классу этих животных. Позаимствуем касающиеся их подробности в замечательной книге г-на Менье «Большие уловы».

Представьте себе толстый мышечный мешок, мягкий, липкий на ощупь, у одних — сферической формы, у других — в форме цилиндра или веретена, меняющий цвет подобно хамелеону. Поместите в него органы дыхания, аппарат кровообращения, пищеварительный тракт, включающий желудок, похожий на зоб птиц.

Сверху этого мешка поместите круглую голову с двумя большими глазами, расположенными по бокам, между которыми видна небольшая трубка, представляющая собой не нос, а анальное отверстие (это посередине-то «лица»!).



Наверху этой головы и посередине ее вообразите рот, образованный губой округлой формы, вооруженный двумя вертикально расположенными роговыми челюстями (настоящий клюв попугая), внутри которого находится язык, покрытый шипами. И, наконец, вокруг этого рта расположите венок мясистых придатков, гибких, сильных, способных сокращаться, иногда более длинных, чем тело моллюска, и чаще всего с наружной стороны покрытых двумя рядами присосок.

Теперь у вас есть общее представление о головоногих моллюсках, которых называют так со времен Кювье, потому что «ноги» у них находятся на голове: ведь придатки, которые мы только что описали, являются «ногами» или «руками», как угодно, поскольку они служат одинаково как для захватывания добычи, так и для передвижения.

Эти головоногие моллюски относятся к самым древним обитателям моря. Нервные массы, сгруппированные вокруг пищеварительной трубки у них в голове, имеют тенденцию к объединению в один общий центр, что сближает их с

позвоночными животными. Их крайне малый головной мозг защищен хрящом, рудиментом скелета, к которому прикрепляются основные мышцы. Кровообращение напоминает кровообращение рыб. У некоторых головоногих моллюсков глаза очень похожи на глаза позвоночных. Все эти черты обеспечивают им наивысшее положение среди моллюсков. К тому же они не лишены благородства, которое придает им их древнее происхождение, относящееся к предилювиальному периоду. Все они — морские хищники, некоторые живут в открытом море, другие не удаляются от побережья. Прибрежные воды Средиземного моря, особенно Греции, кишат этими моллюсками. Они наносят большой урон ракообразным и рыбам. Места их обитания можно обнаружить по останкам живых существ, которые покрывают подступы к этим местам. Они приносят рыбакам двойной вред, поскольку, во-первых, являются их конкурентами, а во-вторых, заставляют уходить тех животных, для которых соседство с ними неблагоприятно. Рыбаки мстят головоногим моллюскам, употребляя их в пищу — с точки зрения кулинарной, это месть, в общем, довольно дурного вкуса.

Представьте себе головоногих моллюсков, которые ползают, плавают или хватают свою добычу. Для этого переверните тот образ, который у вас возник, когда вы прочли вышеприведенное описание: рот обращен кверху, голова вниз, «руки» вытянуты — так выглядит осьминог (кальмары и каракатицы держатся горизонтально). Все они ползают по дну, цепляясь за него своими «руками», снабженными присосками. Таким же способом они

захватывают добычу, которая не может противостоять их объятию; окруженная щупальцами жертва как бы высасывается, почувствовав укус страшного «клюва попугая», о котором предупреждают эти длинные придатки. Есть и примеры людей, погибших от такой пытки.

Обилие осьминогов в некоторых местах побережья Греции делает эти берега опасными для купальщиков. На островах Полинезии осьминоги — гроза ныряльщиков. Дело в том, что они нередко имеют огромные размеры: обыкновенный осьминог Средиземного моря в длину примерно 0,64 м, а в Тихом океане существует вид, втрое превышающий его.

Аристотель говорит о кальмаре длиной в 5 локтей (2 м 71 см). Плиний идет еще дальше, описывая осьминога, щупальца которого имели в длину 30 футов. Один современный автор еще больше сгущает краски и рассказывает историю о головоногом моллюске, который набросился на корабль и чуть его не потопил. Начиная с этого момента, натуралисты ставят гигантского осьминога вровень с морским змеем.

Однако открытия последних лет убедили натуралистов в существовании головоногих моллюсков, намного превосходящих те размеры, которые зоологические трактаты приписывают животным этого класса. Так, Перон встретил в окрестностях Тасмании кальмара, щупальца которого имели 6–8 дюймов в диаметре и 6–7 футов в длину. Г-да Куа и Гаймар подобрали в Атлантическом океане неподалеку от экватора остатки моллюска, принадлежащего к тому же семейству, вес которого они оценивают более чем в 100 кг. В тех же водах Ранг встретил кальмара красного цвета размером с бочку. Г-н Стринструп (из Копенгагена) опубликовал интересные наблюдения над головоногим моллюском, которого он назвал *Architeuthis dux* и который был выброшен в 1853 г. на побережье Ютландии. Тело этого моллюска, разрезанное рыбаками на куски, чтобы служить наживкой на удочках, заняло несколько тележек. Глотка, которая сохранилась, по размеру равнялась детской голове. Кусок щупальца, показанный г-ну Дюмерилю, был толщиной с ляжку. Наконец, в 1860 г. г-н Хартинг описал и изобразил несколько частей гигантского животного, относящегося к тому же роду, что и представленное в музее Утрехта. Но все эти сообщения вызывают меньший интерес, чем опубликованное Академией наук в 1861 г., о котором мы сейчас расскажем.

30 ноября 1861 г. в 2 часа пополудни паровой корабль-сторожевик «Алектон» под командованием лейтенанта флота г-на Буйе находился между Мадейрой и Тенерифом, в 40 лье к северо-востоку от Тенерифа, где и встретился с чудовищным

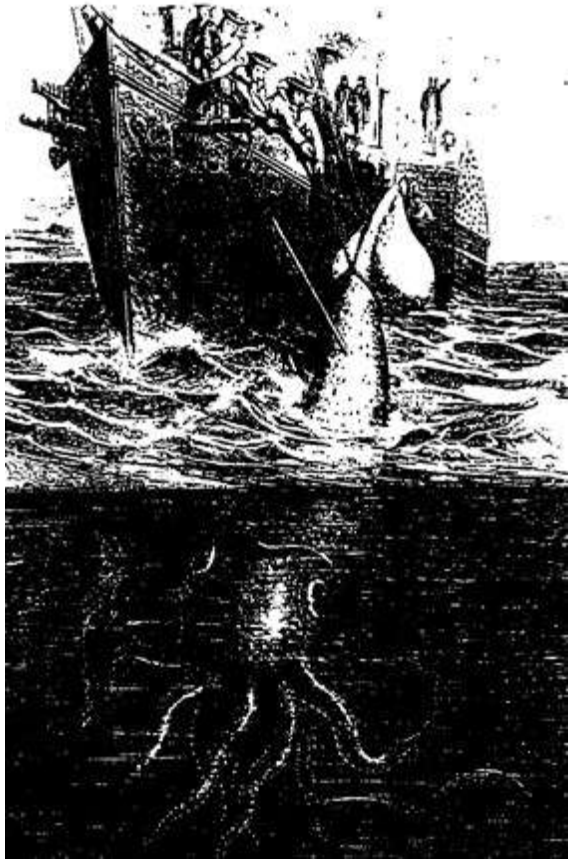
осьминогом, плывшим на поверхности воды. Это животное имело в длину 5–6 м, не считая окружавшие голову щупальца длиной примерно в 1,8 м, покрытые присосками. Осьминог был красно-кирпичного цвета, глаза навыкате невероятного размера с невероятно пристальным взглядом. Рот мог достигать полуметра. Туловище веретенообразной формы было сильно утолщено в середине и на вид могло весить свыше 2000 кг. Плавники, расположенные в конце тела, выглядели двумя закругленными, очень объемистыми мясистыми лопастями.

«Оказавшись перед одним из тех странных существ, которые океан иногда извергает из своих пучин словно для того, чтобы посмеяться над наукой, — пишет г-н Буйе, — я решил изучить его как можно ближе и постараться поймать».

Он сразу же приказал остановиться. Ружья были поспешно заряжены, подготовлены веревка со скользящей петлей и гарпуны. К сожалению, сильная волна, которую поднимал «Алектон» как только начинал маневрировать, а также беспорядочная бортовая качка мешали действиям. К тому же животное, почти все время остававшееся на поверхности, двигалось как будто «с умом» и, похоже, старалось ускользнуть от корабля, который тем не менее продолжал его преследовать. После того как были выпущены первые пули, чудовище нырнуло, проплыло под кораблем и вновь появилось у другого борта, шевеля своими щупальцами. Раздался десяток выстрелов, многие пули пронзили осьминога, не причинив ему вреда. Одна из пуль оказалась более эффективной, чем другие: чудовище сразу извергло изо рта пену и кровь, смешанные с вязкой на вид жидкостью, издававшей сильный запах мускуса. Именно в этот момент удалось подплыть к животному достаточно близко, чтобы бросить в него гарпун с петлей, но веревка соскользнула вдоль гладкого тела моллюска, и петля остановилась только на уровне плавников. Была сделана попытка втащить чудовище на борт, и основная часть его уже оказалась на поверхности воды, но в этот момент из-за огромного веса тела петля перерезала мышцы животного, отделив от него заднюю часть, которая и была вытащена на борт. Вес ее оказался около 20 кг.

«Офицеры и матросы просили меня, — рассказывает капитан «Алекона», — спустить шлюпку, связать животное и привязать его вдоль борта. Может быть, им бы это и удалось, но я побоялся, что в такой рукопашной схватке чудовище перебросит свои покрытые присосками длинные щупальца через борт шлюпки, перевернет ее и сможет задушить нескольких матросов этими опасными ремнями. Я не счел нужным подвергать опасности человеческие жизни ради удовлетворения любопытства. И, несмотря на

возникающий в подобных случаях охотничий азарт, мне пришлось оставить в покое искалеченное животное, которое инстинктивно, казалось, изо всех сил старалось уйти от корабля, ныряло и переходило от одного борта к другому, когда мы снова приближались к нему. Эта охота продолжалась не менее трех часов».



Г-н С. Бертло сообщает, что при расспросах старых рыбаков с Канарских островов ему неоднократно приходилось слышать об их многочисленных встречах в открытом море с крупными кальмарами красноватого цвета длиной в 2 м и более, которых рыбаки не осмеливались ловить.

Однако, несмотря на внушительные размеры встреченного г-ном Буйе осьминога, здесь истина уступает место вымыслу.

«Все норвежские рыбаки утверждают в один голос, — рассказывает Понтоппидан, епископ Бергена, — что когда они отправляются на несколько миль в открытое море, особенно в самые жаркие дни года, то чувствуют, что море вдруг становится менее глубоким под их лодками. Бросая в таких местах лот, они нередко обнаруживают глубину едва ли и в 30 брассов вместо ожидаемых 80 или 100. Между большими глубинами открытого

моря и прибрежными отмелями обитает кракен. Привычные к этому явлению рыбаки ставят свои сети, уверенные, что эти места богаты рыбой, особенно треской и мойвой. Однако, если глубина все время убывает и случайная и подвижная «отмель» как бы приближается, рыбаки не могут терять время: это просыпается морской змей. Он движется, поднимаясь на поверхность, чтобы вдохнуть воздуха и погреть на солнышке свои огромные плавники. Тогда рыбаки гребут изо всех сил и, чтобы на почтительном расстоянии от этого места остановиться и передохнуть. Они и в самом деле видят на расстоянии около полутора миль верхнюю часть спины морского чудовища. Рыбы, захваченные врасплох его всплытием на поверхность, в течение короткого времени подпрыгивают в водных воронках, возникающих между выпуклостями его наружной оболочки. Затем из этой плавучей массы выступает нечто вроде блестящих шипов или рогов, которые поднимаются и опускаются, подобно мачтам с реями. Это щупальца кракена, его «руки» — и какие руки! Они так сильны, что если бы схватили рейсовый корабль за снасти, корабль наверняка был бы потоплен. Проведя некоторое время на поверхности волн, чудовище так же медленно вновь погружается в пучину, и для корабля, оказавшегося поблизости, опасность остается очень большой, поскольку опускаясь, морской змей захватывает гигантский объем воды, вызывая такие ужасные водовороты и сильные течения, как знаменитый водоворот Мале («Мальстрём»).

Эллен описывает в другом месте осьминога, тело которого приобретает цвет скалы, на которой он лежит. Их способность менять окраску соответствует действительности. Такова одна из наиболее любопытных черт, присущих истории этих животных. Ее весьма детально наблюдал в Ницце г-н Веран, имевший дело с осьминогами из рода Eledone. Когда они спят, их окраска сверху серо-голубоватая, снизу — винно-красная с белыми крапинками. В бодрствующем состоянии, но в покое это животное желтоватого цвета, глаза его широко открыты, дыхание равномерное.

Находясь на дне, оно окрашено в жемчужно-серый цвет с пятнами цвета бордо. Когда осьминог плывет, он окрашен в светло-желтый цвет с синеватым отливом, с очень мелкими красноватыми крапинками и светлыми пятнами. И наконец, в возбужденном состоянии (а для этого достаточно к нему хотя бы

слегка прикоснуться) он принимает красивую каштановую окраску, покрывается выростами, глаза втягиваются, через воронку выбрасывается струя воды, иногда на расстояние до одного метра, одновременно дыхание ускоряется и становится прерывистым и неравномерным (Виктор Менье).

Этот продукт моря, который в различных странах на рынке называют то осьминогом, то спрутом или кальмаром, — излюбленное кушанье неаполитанцев. Животное это ловят на специальную удочку, которая называется палиньолла. Она представляет собой кусок веревки, к которому привязаны мелкие кусочки красной простыни; они скрывают крючки. Ею трясут перед глазами кальмара, который набрасывается на крючки и хватает их своим клювом попугая.

Возможно, название кальмар происходит из итальянского языка и ему это животное обязано черной жидкостью, которую оно способно выбрасывать вокруг себя в момент опасности. По-итальянски словом *calamayo* называют чернильницу.

Этот ужасный моллюск, столь безобразный на вид, тем не менее съедобен и особенно любим неаполитанцами, как мы уже говорили. Его отваривают в воде с томатным соусом, но еще чаще его сначала отваривают, а потом жарят. Мы решили сами попробовать кальмара, чтобы оценить его мясо. Оно очень похоже по вкусу на жареное телячье ухо.

Говорят, что Диоген и Плиний умерли, съев сырого кальмара.

ГОЛУБЬ

Голубь — это птица, которая после ласточки стоит на втором месте по быстроте полета. Он пролетает 16 лье в час. Каждый год нашему другу Вюймоту поручалось выпускать из своего отеля «Колокол» в Компьени голубей, отправляемых с королевских голубятен на соревнования, проводившиеся в Лилле лет двадцать тому назад. Я сам неоднократно присутствовал при старте этих путешественников-самцов, которые спешили поскорее долететь до желанной самки и — о, инстинкт! — преодолевали за 4 часа расстояние от Компьена до Лилля. Дикий голубь называется **вяхирь**, их изобилие в королевских и императорских парках доказывает, что они очень легко размножаются. Они отличаются от домашних голубей не только своим мясом и оперением, но и тем, что гнездятся на деревьях.

Самых молодых диких голубей обычно едят зажаренными на вертеле, однако из них можно готовить и горячие закуски.

ГОЛУБИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Приготовим с зеленым горошком птицу, столь любимую на Кипре.

Ощипайте трех или четырех голубей, очистите их, выпотрошите и снова положите печенку в тушку. Заверните лапки внутрь, оставьте крылышки, которые следует опалить и ощипать. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, обжарьте в нем голубей и выньте их из кастрюли. Нарежьте свиное сало крупными кубиками, вымочите в воде в течение получаса, чтобы удалить избыток соли. Пассируйте в сливочном масле, подрумяньте, дайте стечь излишку масла, добавьте к маслу полную столовую ложку муки, сделайте мучную заправку, стараясь, чтобы мука не пригорела. Положите в нее голубей и кусочки сала. Переверните голубей в заправке несколько раз и постепенно подливайте бульон, доводя смесь до консистенции соуса. Добавьте петрушку и лук-татарку, половину лаврового листа, ползубчика чеснока и одну гвоздику. Отставьте кастрюлю на край жаровни, чтобы голуби томились на медленном огне. На стадии полуготовности добавьте примерно килограмм зеленого горошка (1 литр по объему), сварите его, стараясь почаще перемешивать. Когда горошек сварится, попробуйте и добавьте соль в случае необходимости. Снимите жир, выньте голубей, чтобы уварить соус, если он слишком жидкий. После этого выложите голубей на блюдо, гарнируйте отварным горошком и салом и подавайте на стол.

ЗАКУСКА ИЗ ГОЛУБЕЙ НА ВЕРТЕЛЕ, ПО ТРАДИЦИИ ГОРОДА НИМА. Выпотрошите голубей и свяжите их вместе за зобы,

расщепляя вилочковую кость лезвием ножа. Удаляя желудок и печень, старайтесь не повредить желчный пузырь. Очистите лапки, отрежьте когти и наденьте голубей на вертел, делая надрез под концом бедрышка и приподнимая лапки, которые следует прижать по бокам вдоль бедрышек и закрепить спицей. Пропустите бечевку под конечности и завяжите ее узлом сзади. Когда голуби будут готовы, снимите бечевку, выложите их на блюдо и залейте соусом ре мол ад.

Для его приготовления мелко нарежьте петрушку, лук-шалот (2 штуки), немного репчатого лука, отожмите через салфетку для удаления избытка воды. Мелко порежьте корнишоны, каперсы и один анчоус, затем тщательно разотрите все в ступке вместе с четырьмя крутыми яичными желтками, небольшим количеством предварительно залитой кипятком петрушки, ни в коем случае не добавляя чеснок. Когда все эти ингредиенты будут хорошо растерты, добавьте сырой яичный желток и по каплям влейте в ступку примерно стакан растительного масла. К полученному таким образом соусу ремолад добавьте соль, перец, горчицу, столовую ложку уксуса с эстрагоном и лимонный сок. Все хорошо перемешайте.

ГОЛУБИ, РАСПЛЮЩЕННЫЕ И ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ. Выпотрошите трех домашних голубей, засуньте лапки в тушки. Опалите, ощипайте; поднимите часть желудка, начиная со стороны бедрышек и до места соединения крыльев, не повреждая тушку. Выверните желудок и расплющите тушку ручкой ножа. Возьмите достаточно большую кастрюлю, чтобы в нее свободно поместились ваши голуби, положите туда кусок сливочного масла, достаточное количество соли и перца горошками. Положите в кастрюлю подготовленных голубей на брюшко, обжарьте, перевернув, когда они будут готовы на три четверти; выньте из кастрюли, пассируйте, положите на решетку и жарьте на решетке на медленном огне, пока они как следует не подрумянятся. Выложите на блюдо и подавайте под «соусом бедняка» (см. рецепт этого соуса). Не забудьте пассировать их в панировочных сухарях (крошках от белого хлеба).

ГОЛУБИ ГОТЬЕ. Возьмите 6 или 7 молодых голубей, одинаковых по размеру, не старше 7— 8-дневного возраста, слегка опалите их, стараясь, чтобы кожа при этом не слишком затвердела. Ощипайте, отрежьте когти; растопите, а точнее размягчите 3/4 квартерона (около 500 г) очень хорошего сливочного масла, добавьте сок двух или трех лимонов и немного мелкой соли. Положите в это масло голубей, слегка обжарьте, не ставя кастрюлю на угли, чтобы кожа голубей не затвердела. Снимите кастрюлю с огня, поставьте на огонь другую кастрюлю с

кожей от свиного сала, сложите в нее голубей лапками к

середине, вылейте сверху все сливочное масло, чтобы целиком покрыть голубей. Добавьте стакан белого вина, столовую ложку крепкого мясного бульона, примерно 125 г нарезанного сала и пучок пряных трав. Покройте голубей кожей от свиного сала и кружком бумаги; за четверть часа до подачи на стол разогрейте голубей, поставив их на солому, под которой будет тлеть слабый огонь, покрытый сверху слоем горячей золы. Затем дайте стечь излишку жира, выложите голубей на блюдо, положите между ними по крупному раку и хороший трюфель в середину. Подавайте под зеленым соусом или под соусом из раков или в желе.

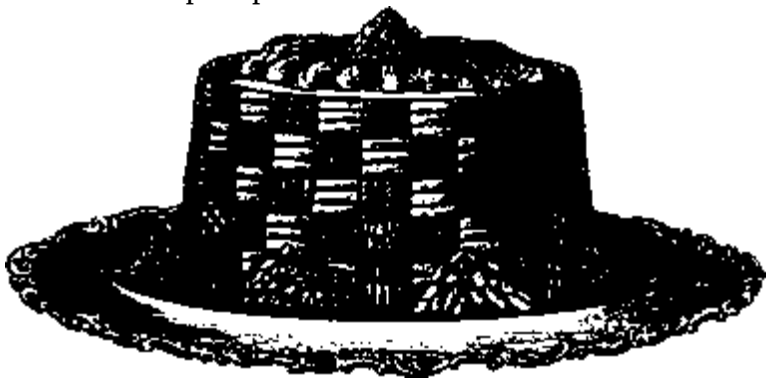
ГОЛУБИ ПО-ТУЛУЗСКИ. Приготовьте фарш, хорошенько смолов печенку, свиное сало и пряную зелень, небольшой кусочек телятины, яичный желток и трюфели. Начините этим фаршем голубей, зажарьте их на вертеле и полейте затем соусом с эстрагоном или соусом ремулад.

ГОЛУБИ С КРОВЬЮ. Влейте в небольшое блюдо немного лимонного сока или уксуса. Забив голубей, слейте из них кровь в это блюдо. Разложите голубей, как для описанного выше блюда, и в качестве заправки для соуса используйте выпущенную из голубей кровь, добавив к ней 2–3 яичных желтка и 2–3 ложки молока и протерев все это через сито.

ГОЛУБИ С БАЗИЛИКОМ. Если у вас есть голуби Готье (существует четыре породы голубей: римские, кошуа, сизые и Готье) в достаточном количестве для приготовления из них горячей закуски, приготовьте отварной фарш из птицы, в который добавьте щепотку мелко нарезанного свежего базилика (если у вас есть только сушеный, разотрите его в ступке и просейте через сито). Отрежьте у голубей лапки, обмажьте птиц фаршем, чтобы нельзя было разглядеть, что это голуби, обмакните в хорошо взбитый омлет, в который не забудьте положить хлебные крошки и немного соли. Обваляйте голубей в хлебных крошках (панировочных сухарях). За четверть часа до подачи на стол положите их во фритюр (растительное масло для жарки), который должен быть не очень горячим, чтобы голуби смогли подрумяниться; когда они приобретут приятный цвет, выложите их на блюдо и подавайте на стол.

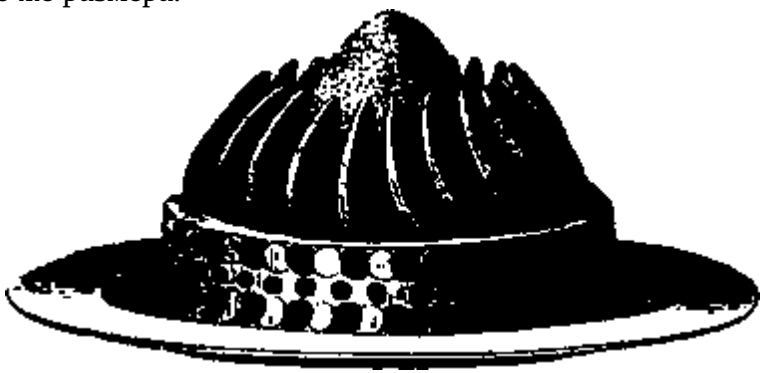
ГОЛУБИ НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите 5 голубей из вольера, ощипайте их, выпотрошите, очистите, вытяните лапки вдоль туловища, обложите голубей ломтиками свиного сала; если дело происходит летом, вложите между тушкой каждого голубя и салом виноградный лист, который не должен выходить из-под кусочков сала. Наденьте голубей на небольшой вертел, который

поместите на его место над очагом. Зажарьте голубей, помня, что их никак нельзя пережаривать.



ГОЛУБИ НА МАНЕР ЖАРЕНЫХ ОВСЯНОК. Возьмите 6 голубей Готье, подготовьте их, слегка опалите, обложите салом так, чтобы едва виднелись лапки, наденьте на небольшой вертел, который поместите на его место над очагом, зажарьте голубей на слабом огне (их требуется жарить очень недолго) и подавайте на стол.

ГОЛУБИ В БЕЛОМ ВИНЕ. Возьмите столько же (то есть 5 или 6) голубей и приготовьте их таким же способом. Вымочите их в течение получаса и промойте, дайте стечь воде и вытрите голубей белой салфеткой. Положите их в кастрюлю с куском масла, слегка обжарьте на медленном огне, не давая маслу потемнеть, полейте бульоном и белым вином, добавьте пряную зелень, соль и перец, подержите четверть часа на медленном огне, добавьте две горсти приготовленных шампиньонов и штук 20 мелких луковичек такого же размера.



Все сварите и снимите жир; если соус получился слишком жидким, слейте его, уварите и снова вылейте на голубей. Приготовьте заправку из трех яичных желтков, которые следует разбавить сливками или молоком. Насыпьте в эту заправку немного натертого мускатного ореха. Вылейте эту заправку в соус, не доводя до кипения. Прибавьте, по желанию, немного

мелко нарезанной петрушки, обваренной кипятком, попробуйте соус, выложите голубей на блюдо и залейте соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОЛУБЕЙ. Возьмите 6 голубей, подготовьте их, слегка опалите, снимите филе, разложите на столе и снимите с филе кожу. Слегка отбейте ручкой ножа, очистите от жил и пленок, возьмите кости от крылышка или от гребня грудины, промойте их, воткните каждую из костей в острый конец каждого куска филе, чтобы получилось нечто вроде котлеты. Обмакните каждый кусок в английский соус (то есть 2 желтка со сливочным маслом), панируйте в сухарях, обжарьте на решетке, не забывая переворачивать. Дайте хорошо подрумяниться, после чего выложите в кружок на блюдо, залейте говяжьим бульоном или крепким белым бульоном из телятины, в который добавьте щепотку крупного перца, сок одного или двух лимонов, и подавайте на стол. Из бедрышек голубей вы можете приготовить горячую закуску, например, запечь их в тесте в пергаменте или сделать горячий паштет. Чтобы приготовить бедрышки в пергаменте, каждое из них следует разрезать пополам.

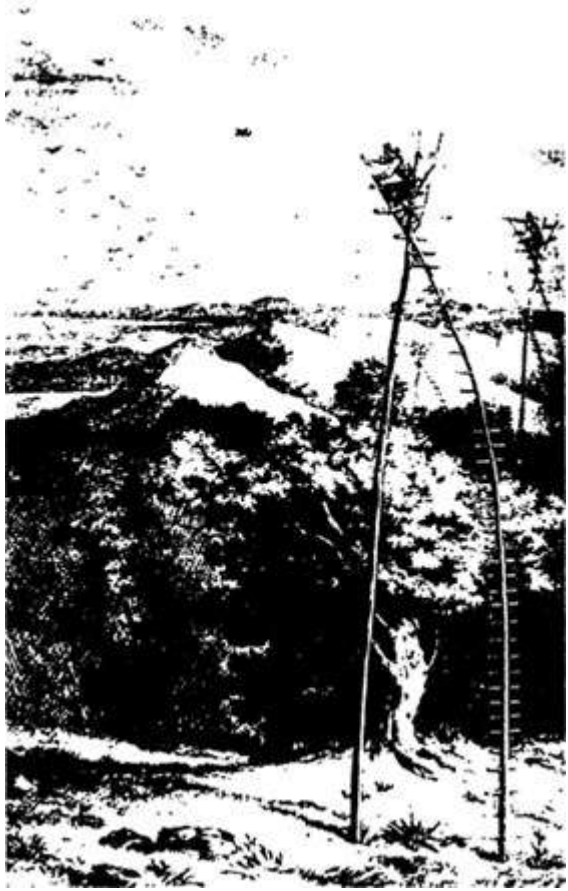
ГОЛУБЬ ВЯХИРЬ

Перелетная птица, живущая в основном возле Пиренеев. Его мясо ценится одинаково с мясом других диких голубей. Пищевые свойства этого мяса такие же, и готовится оно так же.

ГОЛУБЬ ВЯХИРЬ МОЛОДОЙ

ВЯХИРИ МОЛОДЫЕ В МАРИНАДЕ. Выпотрошите и опалите трех молодых голубей, разрежьте пополам или на 4 части, отварите в слабом маринаде. Незадолго до подачи на стол дайте им стечь на белую салфетку, окуните в тесто для жарки и зажарьте во фритюре, чтобы подрумянились. Подавайте на стол, как и другие блюда, выдерживавшиеся в маринаде.

ВЯХИРИ МОЛОДЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ. Выпотрошите и опалите трех молодых вяхирей. Приготовьте ломтики свиного сала, приправьте их солью, перцем, мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой, пряными травами и специями, растолченными в ступке и пропущенными через сито. При этом должен немного преобладать базилик.



Нашпигуйте и обложите голубей этим салом в кастрюле, как сказано в предыдущей статье, сварите на пару. Когда будут готовы, выложите голубей на блюдо, подливку процедите через

сито, полейте голубей соусом и подайте на стол.

МОЛОДЫЕ ГОРЛИЦЫ. У молодых горлиц мясо суховатое, но они вкуснее голубей из вольера. Готовьте их на вертеле.

ГОЛУБЬ СИЗЫЙ

Широко распространенный вид голубей, которых мы замечаем массами вьющимися над деревенскими голубятнями. Они спускаются на землю такими большими стаями, что равнина превращается в разноцветный ковер. Молодой сизый голубь имеет более нежное мясо, чем вяхирь, оно более сочное, чем у крупного вида, называемого клинтухом. Сизого голубя едят жаренным на решетке в распластанном виде, в виде жаркого, с горошком, наконец, так же, как и других голубей. При жарке на вертеле важно завернуть его в 3 слоя виноградных листьев, покрытых кожей от свиного сала.

ГОРЛИЦА

Разновидность дикого голубя, мясо которого более жирное, чем мясо вяхиря. Подают к столу жареным, завернутым в виноградные листья, которые завернуты в куски телячьих потрохов.

ГОРОХ

Мы будем говорить здесь только о зеленом горошке, который собирают недозрелым, когда он еще мягкий и сладкий.

Несомненно, зеленый горошек относится к нашим лучшим овощам. Из него всегда получаются замечательные блюда, когда он свежий, достаточно мягкий и отварен сразу после того, как очищен.

Если горошек высушить, из него получаются очень ценные припасы, но в сухом виде он еще труднее переваривается, чем свежий. Высушенный зеленый горошек готовят, как и свежий, со сливочным маслом, салом, сахаром, но применяют только для изготовления пюре.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ (рецепт из аббатства Фонтевро). Незадолго до приготовления очистите зеленый горошек в объеме 2 литра и держите его завернутым во влажную салфетку. Затем возьмите головку кочанного салата и раздвиньте листья, чтобы вложить внутрь ветку или стебель зеленого, недавно сорванного чабера. Перевяжите салат бечевкой и положите в кастрюлю с зеленым горошком. Добавьте щепотку соли, полстакана воды и 250 г очень свежего сливочного масла. Варите четверть часа, затем выньте салат и в момент подачи на стол заправьте горошек тремя ложками густых сливок (после двойной сепарации), к которым вы добавите один свежайший яичный желток, немного белого перца и чайную ложку сахарной пудры.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Положите в кастрюлю 2 литра очень мелкого зеленого горошка с небольшим количеством сливочного масла и воды. Разомните руками, слейте воду и добавьте пучок петрушки, маленькую луковицу, головку салата-латука, немного соли и чайную ложку сахарной пудры. Закройте кастрюлю и варите полчаса на медленном огне, затем выньте петрушку и лук, выложите салат на блюдо; заправьте горошек хорошим куском высококачественного сливочного масла с небольшим количеством муки. Тушите на огне до начала загустевания и вылейте полученную массу на салат. Старайтесь, чтобы не получилось слишком густо. Зеленый горошек густеет сам по себе. Чтобы горошек остался сочным при варке, не забудьте использовать вместо крышки глубокую тарелку с водой.

Вы можете приготовить зеленый горошек таким же способом, но без салата, заправить яичными желтками и кусочком свежего сливочного масла вместо масла, смешанного с мукой.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПО-АНГЛИЙСКИ. Добавьте в кастрюлю с

кипящей водой немного белой соли, положите зеленый горошек и варите на сильном огне без крышки, все время снимая пену. Затем слейте воду и тушите горошек вместе с большим куском хорошего сливочного масла, не ставя на огонь. Выложите горошек пирамидой на блюдо, положите в середину еще один кусок сливочного масла и подавайте на стол.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПО-МЕЩАНСКИ. Слегка пассируйте зеленый горошек в подливке из муки, обжаренной в масле; влейте немного кипящей воды, добавьте соль и перец, пучок петрушки и головку салата. Уварите соус полностью, добавьте заправку из трех яичных желтков непосредственно перед подачей на стол.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК СО СЛИВКАМИ. Размягчите в кастрюле кусок сливочного масла, обвалянный в муке, добавьте пучок петрушки, лук-татарку, соль и перец. Сварите зеленый горошек в собственном соку, не добавляя жидкости, затем снимите кастрюлю с огня, влейте в посудину сок, в котором варился горошек. Добавьте сливки и сахарную пудру, вылейте этот соус на горошек и немного потушите перед подачей на стол.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК СО СВИНЫМ САЛОМ. Слегка обжарьте в сливочном масле свежепросоленную свинину, нарезанную кубиками. Когда она подрумянится, выньте ее, а в масло, в котором она жарилась, всыпьте столовую ложку муки. Сделайте мучную подливку, влейте в нее мясной сок или бульон, снова положите поджаренную свинину, добавьте одну луковицу, пучок приправ и немного перца, варите на углу жаровни.

ГОРОХ-НУТ. Этот горох очень питательный, но иногда с трудом переваривается. Обычно его едят только в виде пюре. Была сделана попытка использовать обжаренный и мелко помолотый нут вместо кофе, но она не увенчалась успехом.

На юге Франции этот горох выращивают под названием *гарбансос.* Мы уже упоминали о нем. Он используется для приготовления блюд *«олья»* и *«олла-подрида».*

ГОРЬКИЙ АПЕЛЬСИН (ПОМЕРАНЕЦ)

Цитрус слишком горького вкуса, чтобы его можно было есть сырым. Из него готовят вкусное варенье. Его сок, подобно соку незрелого винограда, используется для приготовления множества блюд.

КОМПОТ ИЗ ГОРЬКИХ АПЕЛЬСИНОВ. Помните в компотнице (не раздавливая полностью) 250 граммов засахаренных каштанов, выжмите сок из четырех печеных померанцев, смешайте с небольшим количеством сахарной пудры, добавьте ложку ликера Кюрасао, размешайте, нагрейте в водяной бане и вылейте на каштаны; охладите полученную смесь, но при переливании сиропа он всегда должен быть кипящим, чтобы каштаны пропитались им.

ГРАВИЛАТ

Растение из семейства розоцветных. Его французское название *benite* означает «благословенная трава» и связано с приписываемыми ему чудодейственными лекарственными свойствами.

Считается, что это растение ускоряет заживление ран, оказывает потогонное и слегка вяжущее действие. Его корни в свежем виде рекомендуются при хронических катарах, в высушенном — применяются при кровотечениях и возвратных лихорадках. Кажется, что иногда в случае необходимости гравилат может заменять хинное дерево.

В Норвегии это растение употребляют для предотвращения горечи в пиве. Этот результат достигается добавлением небольшого количества гравилата к хмелю — при этом пиво приобретает очень приятный запах.

ГРАНАТ

Так называется плод гранатового дерева. Он мало ценится за пределами тех стран, где произрастает, и служит лишь для украшения корзин с фруктами, придавая им очень нарядный вид. Вот что говорит об этом г-н Койе де Ломпье:

«Красивых корзин с десертом в виде фруктов, в которых бы не было гранатов и апельсинов, не существует. Одно из самых замечательных украшений лучших наших корзин — это раскрытый плод граната, который выглядит подобно сокровищу из рубинов или сверкающих камней — гранатов. Если по краям пирамиды из фруктов не видны несколько полуоткрытых гранатов, их не заменит ничто другое. И, хотя там может сверкать прекрасный пурпур самых красивых яблок и различные оттенки как бы покрытых драгоценной эмалью самых крупных груш, соперничающих с золотом апельсинов и экзотической красотой ананасов, мы всегда скажем, что чего-то не хватает в этой корзине, подаренной богом Виртумнием ко двору Помоны. Но следует признать, что, помимо этой декоративной роли граната на столах или на буфетах, гранат не идет в сравнение со смородиной или барбарисом. Иными словами, этот фрукт не представляет почти никакой ценности в умеренных странах, где так обильны и хороши фрукты, окрашенные в красный цвет».

Из гранатов готовят сироп, называемый гренадином, очень полезный при сухом кашле или раздражении. Его делают из сорта граната, называемого терновым.

Один из самых красивых — если не самый красивый — из городов Андалузии обязан своим именем тому, что по виду напоминает раскрытый гранат. Шатобриан вложил это сравнение в уста одного из своих персонажей.

ГРЕБЕШКИ

Ярко-красные зубчатые выросты на голове петухов и кур.

ГРЕНКИ

Кусочки хлебного мякиша, нарезанные и зажаренные в сливочном масле, которые используются с супами, в качестве гарнира с некоторыми рагу и пюре из вареных овощей или трав.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ

Это ломтики хлеба, поджаренного без масла, на которые кладут различные постные или жирные компоненты.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ. Отварите заднюю часть теленка, отрежьте почки, мелко нарежьте их. Вместе с почечным жиром, небольшим количеством петрушки, кожицей зеленого лимона и нужным количеством сахара растолките все в ступке. Нарежьте хлеб ломтиками толщиной в два пальца, положите на каждый немного приготовленного фарша, смажьте дно формы сливочным маслом и разложите ваши тосты. Поставьте в духовку или накройте крышкой, дайте подрумяниться, когда будет готово, посыпьте сахаром и глазируйте с помощью медной лопаточки. Красиво выложите на блюдо и подавайте на стол в качестве антреме или гарнира.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ ПО РЕЦЕПТУ РИШЕЛЬЕ. Приготовьте рагу из сладкого мяса (зобной железы) теленка, донышек и гребней артишоков, нарезанных кубиками. Пассируйте нарезанные так же шампиньоны, полейте небольшим количеством мясного сока, сварите все вместе с телятиной, посолите, поперчите, заправьте яичными желтками с небольшим количеством соуса. Гарнируйте, покройте взбитыми яйцами, обжарьте и подавайте с уваренным соусом, который используют к телятине.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С КАПЛУНОМ. Сделайте фарш из мяса каплуна, добавьте сахар и кожицу зеленого лимона, приготовьте и глазируйте, как предыдущее блюдо, и подавайте так же на стол.

ТОСТЫ ПО-АНГЛИЙСКИ. Нарежьте мелкими кубиками две промытых телячьих зобных железы. Вместе с шампиньонами и ветчиной пассируйте с куском сливочного масла и пучком приправ. Полейте небольшим количеством мясного сока и бульона. Когда это рагу сварится, заправьте его подливкой, снимите жир, уварите почти досуха, заправьте еще раз тремя яичными желтками, выложите на ломтики хлеба в таком количестве, чтобы рагу не сваливалось с них. Выложите на рагу мелкие яйца, положите тосты на блюдо, соедините их друг с другом с помощью лезвия ножа, которое вы обмакнули во взбитое яйцо. Зажарьте в очень горячем фритюре и подавайте в сухом виде или с концентрированным мясным экстрактом.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ОГУРЦАМИ. Нарежьте огурцы, оставьте их мариноваться в течение часа с солью, перцем и уксусом. Затем отожмите, пассируйте с куском сливочного масла, луком-татаркой и петрушкой, полейте мясным соком и бульоном. Уварите, заправьте тремя яичными желтками и дайте остыть;

затем добавьте еще два желтка. Выложите огурцы на кусочки хлеба, объедините с помощью взбитого яйца, панируйте, зажарьте во фритюре, чтобы подрумянились, и подавайте на стол с мясным соком.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ СО ШПИНАТОМ. Бланшируйте шпинат, отожмите его и пассируйте со сливочным маслом. Полейте бульоном и подливкой, уварите досуха, непрерывно перемешивая ложкой, чтобы не сгорело, и дайте остыть. Нарежьте хлеб ломтиками как обычно, положите сверху шпинат, обмажьте взбитым яйцом, панируйте, подрумяньте во фритюре.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ СО ШПИНАТОМ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Промойте шпинат в нескольких водах, бланшируйте в кипящей воде, дайте стечь, хорошо отожмите, затем порубите. Положите в кастрюлю с изюмом-коринкой, цукатом из лимонной кожицы, сахарной пудрой, небольшим количеством соли и мускатного ореха, тремя яйцами, пятью сырыми желтками и небольшим количеством сливок. Всё хорошо перемешайте и высушите на огне досуха. После этого снимите с огня, добавьте сначала два целых яйца, а немного спустя — еще два яйца с небольшим количеством канарского вина, снова хорошо всё перемешав. Посыпьте мукой дно блюда, разложите сверху фарш, как холодный крем, дайте остыть; затем нарежьте кусочками, зажарьте их в очень горячем расплавленном сливочном масле. Когда зажарятся, посыпьте их сахарной пудрой и глазируйте. Затем приготовьте соус из небольшого количества сливочного масла, уксуса и канарского вина, вылейте этот соус сверху вместе с апельсиновым соком и подавайте на стол.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ. Отварите стручковую фасоль в подсоленной воде, пассируйте с кусочком сливочного масла, мелко нарезанными петрушкой и луком. Полейте бульоном, добавьте соль и перец; заправьте подливкой, уварите, прибавьте три яичных желтка, дайте загустеть на огне, не доводя до кипения. Охладите, добавьте еще 2 желтка и снова дайте хорошо загустеть. Разложите фасоль на кусочки хлеба, нарезанные для тостов, покройте взбитым яйцом, панируйте, подрумяньте и подавайте в качестве антрмэ.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С БЕКАСАМИ. Порубите мясо и внутренности бекасов с солью, перцем, растопленным свиным салом, перемешайте и растолките все вместе, приготовьте тосты как обычно, сложите в форму и запеките на медленном огне. Когда они будут готовы, подавайте с лимонным соком.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ГУСИНОЙ ПЕЧЕН-КОЙ. Пассируйте гусиную печенку на сковородке, затем порубите ее со свиным салом, тремя-четырьмя шампиньонами, зеленью, солью и перцем,

заканчивайте приготовление как обычно.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ВЕТЧИНОЙ. Отрежьте 8 ломтиков ветчины одинакового размера, вымочите 2 часа в воде для удаления избытка соли. Поставьте в кастрюле на медленный огонь. Держите, пока не начнут приставать к стенкам, добавьте немного подливки и ветчины, дайте немного покипеть этому соусу. Снимите жир, процедите через сито, струйкой влейте немного уксуса и добавьте немного крупного перца. Нарежьте хлеб ломтиками толщиной с ломтики ветчины, пассируйте их с кусочком сливочного масла. Когда подрумянятся, выложите на блюдо, положите сверху ломтики ветчины и полейте соком от нее.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Приготовьте «донца» из миндального теста в форме тостов с бортиками толщиной в палец, запеките в духовке, намажьте небольшим количеством нежного крема, приготовленного из костного мозга, покройте сверху взбитым яйцом, посыпьте сахаром, глазируйте и подавайте горячими.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С КОСТНЫМ МОЗГОМ БЕЗ САХАРА. Положите в кастрюлю немного нежного фарша из птицы, хорошо перемешанного с телятиной, куда добавлены также мелко нарубленная зелень и один яичный желток, достаточно соли и перца; нарежьте кусочками отваренный костный мозг. Выложите на зажаренные или запеченные ломтики хлеба небольшое количество фарша и кусочки костного мозга, сверху положите еще немного фарша, подрумяньте и подавайте без соуса или подливки.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ КАНАПЕ. Возьмите зобную железу теленка, донца и гребни артишоков, нарезанные кубиками, приготовьте из них рагу. Пассируйте шампиньоны, также нарезанные кубиками, полейте их мясным соком, выложите туда же ваше рагу, сварите все вместе, добавьте телячий паштет, а для загустения — яичные желтки и немного соуса. Когда рагу остынет, выложите его на очень тонкие гренки, покройте взбитым яйцом, зажарьте на расплавленном сале и подавайте с паштетом из телятины.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С ЯЙЦОМ. Вскипятите 1/2 сетье (примерно 3,8 л) сливок с кусочком сахара, растолченным миндальным бисквитом и натертым лимоном. Добавьте 8 яичных желтков, 2 белка, немного размягченного сливочного масла. Выложите эту смесь на очень тонкие ломтики поджаренного хлеба, покройте сверху взбитым яйцом, глазируйте сахаром и подавайте на стол.

Вместо хлеба можно взять миндальное тесто. ГРЕНКИ-ТОСТЫ СО СВИНЫМ САЛОМ. Нарежьте кубиками 250 г свиного сала вместе с ломтиком ветчины, положите в кастрюлю с петрушкой,

луком, четырьмя яичными желтками, крупным перцем. Все перемешайте, выложите этот фарш на ломтики хлеба, нарезанные для тостов, поджарьте, налейте немного малосоленой подливки и уксуса в блюдо, разложите сверху ваши тосты и подавайте на стол.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Нарежьте черствый хлеб ломтиками, отрежьте корку, обжарьте в очень горячем оливковом масле и, когда подрумянятся, дайте маслу стечь. Разрежьте вдоль вымоченные от соли анчоусы, разложите гренки на блюде, положите на каждый тост половину анчоуса, сверху раздробленный перец, полейте хорошим растительным маслом и подавайте в качестве антреме с апельсиновым соком.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ А ЛЯ Д'АНТЕН. Положите на хлебный мякиш ветчину и анчоусы, нарежьте кусочками, как обычно для тостов, зажарьте на свином сале. Когда будут готовы, выложите их на блюдо с растительным маслом, лимонным соком и крупным перцем и подавайте на стол.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ ПО-ГОЛЛАНДСКИ. Мелко нарежьте анчоусы вместе с петрушкой, чесноком, луком-татаркой и шалотом. Смешайте с хорошим растительным маслом, выложите этот фарш на подготовленные тосты. Отрежьте филе анчоусов, нарезанное филе выложите на тосты, разложите тосты на блюде с растительным маслом, апельсином, растолченным перцем и подавайте на стол.

ГРЕНКИ-ТОСТЫ С РЫБОЙ, ПОСТНЫЕ. Нарубите мясо карпа вместе с петрушкой, солью, кожей зеленого лимона, несколькими бисквитами из горького миндаля и небольшим количеством свежего сливочного масла. Разотрите все в ступке, добавив немного сахара, 3–4 яичных желтка, немного хлебного мякиша, смоченного в сливках. Нарежьте хлеб ломтиками, как обычно для тостов, положите на них приготовленный фарш. Смажьте форму сливочным маслом, выложите в нее ваши гренки и запекайте в духовке или под крышкой. Когда они поджарятся и зарумянятся, посыпьте их сахаром и глазируйте. Выложите на блюдо и подавайте в горячем виде на гарнир или как антреме.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

Когда плоды орехового дерева делаются сухими, они уже непригодны для кулинарии; однако им можно вернуть некоторую свежесть вымачиванием в теплом молоке, где их оставляют до остывания.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ НЕЗРЕЛЫЕ. Это великолепная вещь, которая совершенно неизвестна за пределами Франции. Я говорю «совершенно неизвестна» потому, что незрелые грецкие орехи столь вкусны лишь при условии, что они приготовлены определенным способом. Народная поговорка гласит: «На Мадлен (22 июля) орехи появляются, на святого Лорана им смотрят внутрь». Это значит, что после Дня святого Лорана, то есть после 10 августа, а иногда и раньше (в те годы, когда урожай более ранний) вскрывайте орехи, и если ядра хорошо сформировались, а сок, из которого они образуются, по своему состоянию напоминает миндаль, — значит, пришло время вынимать ядра из скорлупы. Вскрыв скорлупу ореха, выньте ядро круговым движением ножа; замочите ядра в миске с водой, к которой добавлен слабый раствор порошка квасцов, который позволит сохранить ядра белыми. Затем, когда наберется желаемое количество орехов, промойте их на сите или на дуршлаге, чтобы стекала вода, затем снова положите в миску. Далее (только не вскрикивайте громко!) возьмите горсть кухонной соли, бросьте ее на орехи, как можно мельче нарежьте лук-шалот (2 штуки), бросьте в миску с орехами; растолките в маленькой мраморной или высокой чугунной ступке гроздь незрелого винограда. Когда получится полстакана сока, вылейте его на ваши орехи, перемешайте, но не так, как перемешивают салат, то есть ложкой и вилкой, а просто движением блюда, которое вынесет на поверхность то, что находится внизу; берите один за другим ваши незрелые грецкие орехи, обмакивайте в сок, обсасывайте, снимайте кожицу и ешьте.

Нигде в мире, кроме Парижа, я не встречал незрелые грецкие орехи, приготовленные таким способом (да и в Париже это редкость).

ГРЕЧИХА

Гречиха родом из Азии, именно оттуда она была завезена в Африку, а мавры через Испанию привезли ее в Европу. Достоинствами этого растения является то, что оно легко культивируется повсюду, развивается и созревает так быстро, что на одном месте способно давать два урожая в год, если год благоприятный. А зерно гречихи весьма полезно для здоровья, питательно и легко переваривается. Однако нельзя умолчать и о том, что хлеб из этого зерна получается самый плохой, какой только можно вообразить: на следующий же день после выпечки он черствеет, ломается, крошится и становится неприятным и вредным для пищеварения.

Совсем иная картина, если зерно гречихи используют для приготовления каши: каши очень питательны и полезны для

здоровья. Их едят в горячем или холодном виде, иногда обжаренными на решетке или в масле.

В тех кантонах, где гречиха традиционно входит в рацион населения, например, в Нижней Бретани или в Нижней Нормандии, из нее готовят кашу или круглые пироги-галеты с молоком. Это придает им более приятный вкус, делает более легкими, вкусными и легче перевариваемыми.

ГРИБЫ

Родовое название многочисленных растений, губчатых, споровых, похожих на колонну с капителью, со шляпками, без ветвей и листьев. Грибы растут в сырых местах; среди них есть много ядовитых. Съедобные грибы тоже иногда могут вызвать легкое отравление у тех, кто злоупотребляет ими, подобно императору Клавдию или Тримальциону Петронию.

ГРИБЫ ПО-БОРДОСКИ. Выберите как можно более крупные белые грибы, лучше всего — самые сухие, толстые и крепкие. Вымойте их, слейте воду, слегка надрежьте ножки снизу ромбиком, положите на керамическое блюдо, полейте хорошим растительным маслом, слегка посолите и поперчите, оставьте так на 2 часа. Поджарьте с одной стороны; после чего те грибы, которые вы сочтете достаточно гибкими в руке, выложите на блюдо и полейте соусом, который готовится следующим способом.

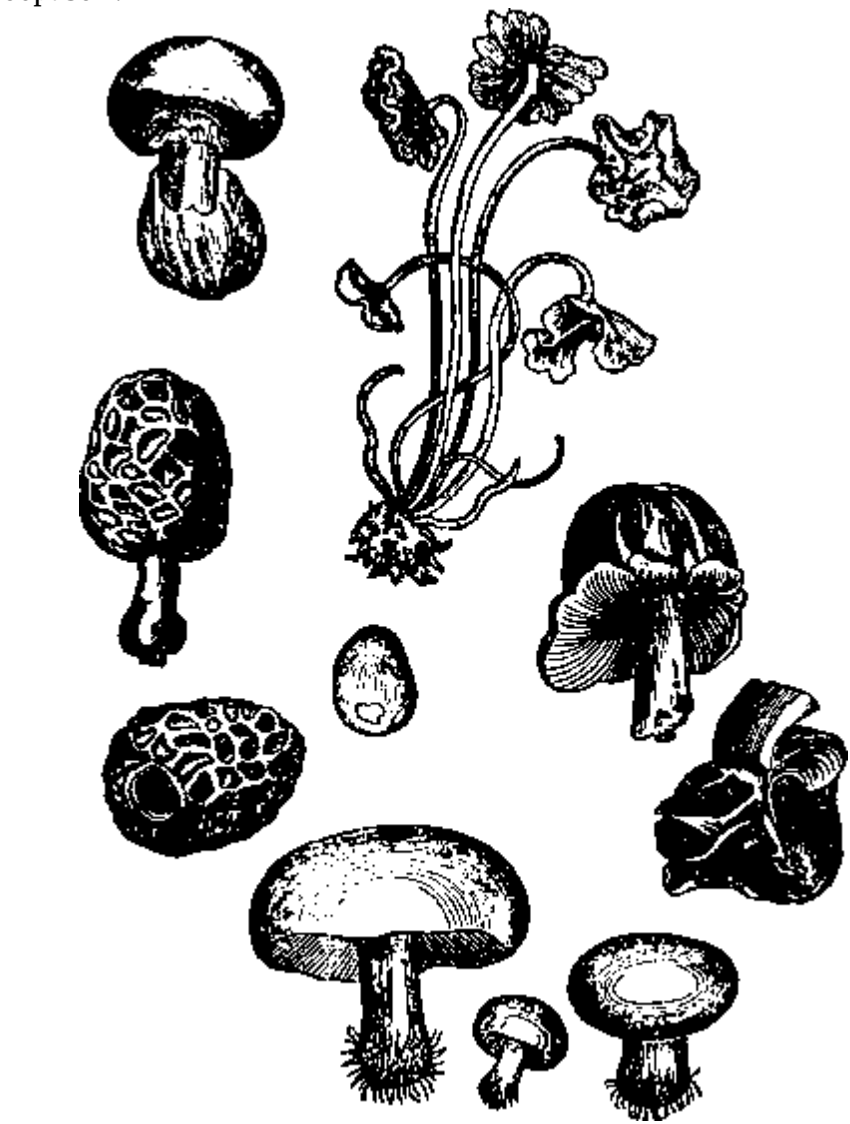
Влейте в кастрюлю достаточное количество растительного масла, чтобы полученным соусом можно было покрыть ваши грибы. Добавьте мелко нарезанные петрушку, лук, зубчик чеснока. Нагрейте, полейте этим соусом грибы, выжмите сверху сок двух лимонов или полейте соком незрелого винограда (последнее предпочтительнее).

ГРИБЫ ПО-БОРДОСКИ В ФОРМЕ. Приготовьте грибы, как описано выше, оставьте на 1–2 часа в растительном масле с солью, перцем и небольшим количеством чеснока. Мелко порежьте ножки ваших грибов, отожмите через ткань для удаления воды, положите в кастрюлю с солью, крупным перцем, петрушкой, мелко нарезанным луком и зубчиком чеснока, пассируйте короткое время на огне. Выложите в форму шляпки ваших грибов вверх донышком, положите в каждую приготовленный фарш с зеленью. Подготовленные таким образом грибы зажарьте в обычной духовке или в духовке деревенской печи, где огонь горит сверху и снизу. Когда грибы будут готовы, выложите их на блюдо, полейте соком, в котором они готовились, сверху выжмите лимон или налейте немного сока незрелого винограда и подавайте на стол.

ГРИБЫ В ФОРМЕ. Подготовив грибы, как описано в предыдущем рецепте, выложите их в такую же форму для круглого пирога, немного посолите и поперчите крупным перцем. Пассируйте зелень в сливочном масле вместо растительного, зажарьте в обычной или в деревенской духовке; затем выложите на блюдо и полейте подливкой, в которой они готовились,

выжмите сверху сок одного лимона и подавайте на стол.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ХЛЕБЕ. Подготовьте грибы, отварите, выложите в кастрюлю с куском сливочного масла, пучком петрушки и луком-татаркой, поставьте кастрюлю на жаровню, потушите на медленном огне, добавьте щепотку муки, полейте крепким бульоном. Доведите до кипения, оставьте на медленном огне, посолите, поперчите крупным перцем, посыпьте натертым мускатным орехом, возьмите корку от хлеба, смажьте сливочным маслом, поставьте на решетке на красную золу, подсушив таким образом.



Заполните грибами, предварительно добавив в них для загустения яичные желтки, разведенные сливками, влейте немного соуса в углубление в вашей хлебной корке, выложите на

блюдо и подавайте на стол.

СМОРЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ХЛЕБЕ. Очистите сморчки, разрежьте вдоль, промойте, бланшируйте, дайте стечь воде и положите в кастрюлю со сливочным маслом, петрушкой и лук-татаркой, пассируйте на огне, потушите, добавьте муку, полейте бульоном, отварите, уварите жидкость, выньте пучок зелени, добавьте для загустения разведенные яичные желтки, сахар и подавайте с гарниром из черных трюфелей (см. «Грибы белые»).

Предупреждение. Ничто не вызывает у меня такого страха, как появление на столе грибов. Особенно если я случайно оказываюсь в маленьком провинциальном городке. Я представляю себе такое сообщение в газете:

> «Вчера г-н Х., его жена и дочь, гуляя в лесу в местности Н., набрали грибов, принесли их домой и съели за обедом. Сегодня утром муж и жена скончались от отравления, их дочь находится в безнадежном состоянии».

Крайне прискорбно в отравлении грибами то, что, когда проявляются первые симптомы отравления, обычно бывает уже поздно, поскольку ядовитый продукт наполовину переварился. Поэтому, строго говоря, противоядия от ядовитых грибов не существует. Для начала следует дать рвотное, затем, если рвотное недостаточно эффективно, применяют несильное слабительное: 30 г касторового масла, 60 г манны. Делают промывания с использованием 60 г кассии, сульфата натрия и магния; кроме того, дают несколько ложек микстуры, содержащей эфир и флердоранжевую воду. За это время должен прийти врач, который оценит ситуацию.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ

Крупные грибы с нависающими шляпками правильной формы. Их поверхность сухая, с глубоко проникающими порами, крепкие ножки — выпуклые, мякоть белая, легкая, запах приятный, свойства отличные. Говорят о существовании как бы двух пород белых грибов: рыжеголовики и черноголовики. Рыжеголовики сухие на ощупь, но при нажатии пальцем они проминаются, их мякоть нежная и деликатная, с приятным запахом и вкусом, не меняется при контакте с воздухом. Их находят в живописных окрестностях Парижа в сентябре и октябре. Они хорошо сохраняются в высушенном виде; их можно тушить в подсоленной воде. В Венгрии из них готовят соусы и подливки. Белый гриб обладает сексуально возбуждающим действием. Никогда не следует забывать срезать ножку этого гриба и не использовать его в пищу, если он меняет окраску на воздухе.

Белый гриб-черноголовик в высоту достигает четырех дюймов; его шляпка имеет 4 сантиметра в толщину и столько же в диаметре. Цвет его темно-каштановый, мякоть сухая, мягкая на ощупь, запах очень приятный, а вкус похож на другие хорошие грибы. Этот вид больше всего распространен на севере и в европейских странах с умеренным климатом. Он пользуется большим спросом. Готовят его так же, как и описанного выше собрата. Эти прекрасные грибы собирают больше всего на юге Франции и в окрестностях Бордо. Только, в связи с тем, что их не сушат, как в Генуе или в Италии, и поскольку они содержат великолепный жир (или так только говорят), эти грибы продаются в запаянных жестяных банках.

Не поддавайтесь тому, что печатают в прессе или рассказывают знатоки: белые грибы из Бордо набухают в масле, превращаясь в настоящие губки, и их мякоти невозможно вернуть ее первоначальную крепость. Поэтому приготовленные на решетке, жареные или запеченные любым способом, они становятся почти несъедобными.

БЕЛЫЙ ГРИБ-ЧЕРНОГОЛОВИК. Эти грибы находят не только в окрестностях Бордо: в компьенских лесах они очень вкусны, потому что растут под сенью деревьев; особенно они обильны в августе.

Вот превосходный рецепт, в чем я сам имел возможность убедиться.

Отрежьте ножки грибов, мелко порубите их, добавьте нарезанную петрушку, панировочные сухари, лук-шалот, свежее сливочное масло, нарезанный зубчик чеснока. Приготовьте из

всего этого тесто, прибавив соль, крупный перец и немного жгучего, выложите поверх ваших белых грибов, слегка посыпьте сверху панировочными сухарями, запеките в горячей духовке и подавайте на стол (рецепт Вюймота).

Можно готовить их по-провансальски, слегка обжарив в оливковом масле с добавлением мелко нарубленных петрушки и чеснока; дайте хорошо подрумяниться, влейте немного крепкой мясной подливки и подавайте в очень горячем виде.

ГРИБЛЕТТ

Говоря на языке кулинарии, это кусок свежей свинины или баранины, зажаренный на решетке. Его подают, как котлеты, с гарниром и соусом или без них.

ГРИЛЬЯД

Так называют очень тонкие ломтики мяса, зажаренные на решетке. Если у вас есть индейка или что-нибудь подобное для приготовления первого блюда, можно взять крылышки, бедрышки и гузку, зажарить на решетке, посолив и поперчив. Пассировать с мукой на сковородке с растопленным свиным салом, положить туда же анчоусы, влить немного уксуса, немного мясного бульона, добавить соль и перец. Тушить все вместе и подавать в горячем виде.

Можно также подать это блюдо зажаренным на решетке и политым соком от ветчины либо прозрачной подливкой или соусом робер.

ГРУША

Среди культивируемых у нас фруктов груша — один из лучших. В наших садах можно встретить свыше трехсот сортов груш. Если сравнивать малый размер плодов дикой груши, жесткость и терпкий вкус ее плодов с огромной величиной, сладостью и мягкостью плодов многочисленных разновидностей садовой груши, то сразу чувствуется чудесное влияние культивирования. Дикая груша несъедобна, из нее можно только приготовить довольно плохое вино, которое справедливо называют «кляп в рот»[46]

Как и в яблоке, внутри груши имеются 5 камер, в каждой из которых расположены мелкие семечки темно-коричневого, а чаще черного цвета. По размеру груши близки к яблокам и столь же разнообразны. Мы уже упомянули о трехстах сортах груш, так что ограничимся здесь указанием лишь тех, которые считаем наилучшими. Их делят на три класса: тающие во рту; хрустящие на зубах, но сладкие; груши с твердой или хрустящей мякотью, вяжущей на вкус, причем этот вяжущий привкус не удается устранить полностью даже при варке.

Почти все летние сорта груш (Бон-Кретьен, Пти Мускат, Мадлен, Руссле Реймсская и т. д.) относятся к первому классу. Можно также отнести к нему те груши, которые цветут осенью, например, сорта Бере, Дуайенне, а среди зимних груш упомянуть сорта Сен-Жермен, Виргулез, Крассан и некоторые другие.

Груши второго класса хуже перевариваются, но их также можно есть в сыром виде. К нему относятся сорта золотистая Мессир Жан, Руссле, Бон-Кретьен из Испании и др.

У груш третьего класса мякоть сухая и рассыпчатая. В сыром виде они годятся только для самых крепких желудков, поэтому лучше всего варить их с сахаром.

ГРУШИ С САЛОМ (немецкое рагу). Слегка поджарьте сало, нарезанное мелкими кусочками; очистите рассыпчатые груши, нарежьте их также кусочками. Отварите на пару в небольшом количестве телячьего бульона, дайте стечь избытку бульона, а с кусочков сала — избытку вытопившегося жира. Смешайте сало с грушами в кастрюле, добавив щепотку натертого мускатного ореха, крупный перец и несколько листочков пижмы. Прокипятите все вместе в течение получаса и подавайте это вкусное немецкое блюдо с обжаренными гренками, как это делается по средам при дворе герцога Вюртембергского. Другие блюда, которые можно приготовить из груш, описаны в главах Шарлотка, Шартрез, Варенья и т. д.

ГРУША АНГОБЕР

Крупная груша, напоминающая Бере; сохраняется всю зиму; ее мякоть плотная, сладкая, великолепна в компотах.

ГРУША СЕН-ЖЕРМЕН

Еще один великолепный сорт груши.

ГРУШОВКА

Название перебродившего алкогольного напитка, который готовят из груш. Если груши хорошего качества и грушовка приготовлена правильно, она может превосходить многие белые вина. Для этого следует выбирать немного кисловатые груши, например, дикую, сорта Серто, Сладкая зеленая и т. п. Получаемый из них прекрасный напиток, разлитый по бутылкам, можно хранить несколько лет.

Обычно грушовка более прозрачна, менее тяжела для желудка и легче переваривается, чем сидр. В кулинарии ее используют только для приготовления нормандского соуса к камбале по-матросски (см. *Камбала*).

ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА*

Известно, что из гусиной печенки из Страсбурга самые великолепные паштеты. Способ, которым получают гусиную печенку, в основном состоит в том, что гусей откармливают до ненормального увеличения у них этого органа почти до состояния опухоли. У гусей, которых откармливают поставщики печенки из Страсбурга, печень может в 10–12 раз превосходить по размеру нормальную.

Для достижения этого гусей подвергают невероятным мучениям, которых не испытывали даже первые христиане: им прибивают лапы к доскам, чтобы их движения не препятствовали откорму. Им выкалывают глаза, чтобы вид внешнего мира не отвлекал их. Их буквально набивают орехами, никогда не давая воды, не обращая внимания на страдания и крики, которые жажда вызывает у несчастных птиц.

Так что граф де Куршан, автор «Мемуаров г-жи де Креки» и один из самых эрудированных гурманов начала века, заставив умолкнуть свой желудок под крики своей совести, от имени гусей Страсбурга представил петицию в Палату Пэров.

Вот подлинный текст этой петиции, которая, как ни была она справедлива, тем не менее не достигла никакого результата, что, впрочем, и случается обычно со всеми справедливыми прошениями:

«Благородные Пэры!
Вопреки всем законам о природе, принятым обеими палатами Парламента и гарантированным кодексом человечности, жители Страсбурга стараются сделать чудовищно огромным наш орган, состоящий из двух долей. Они делают это в ущерб сердцу, которое у нас столь чувствительно, желудку, который возмущается несправедливостью, легким, которые так нужны нам, и селезенке, которая не может полностью развиться, — и, наконец, в ущерб национальной чести, которая страдает от проявлений жестокости.
Что мы такого сделали, несчастные птицы! Нас ослепляют, нас душат, нас мучают. Что бы вы сказали, благородные Пэры, если бы вас ели, вам отрубали крылья, на которых вы летали так высоко, если бы вас привязывали к доскам и прибивали к ним гвоздями ваши ноги? Наконец, если бы вам вырывали глаза, чтобы затем наброситься на вашу печень, как орел набрасывался на Прометея?
О, Юпитер! — сказали бы вы тогда. — Какая несправедливость! Разве мы, сами того не зная, похитили священный огонь? Ведь если его нигде не находят, то значит ли это, что его взяли мы? Мы

французы, благородные Пэры, и мы заклинаем вас дать нам возможность участвовать в прославлении нации. Мы тема для басен у британских гусей, посмешище для индюшек Линкольна. Все, вплоть до птичьего двора в Ирландии, демонстрируют презрение к нам. Самая жалкая утка из трех королевств гордится больше императорского орла. Мы свободны, — говорят они напыщенно, — у нас гусям никогда не приходилось обращаться за помощью в палату лордов.

Ах, Англия! — восклицает самая жалкая птица, имеющая честь принадлежать этой великой державе. — Это воистину страна свободы и равенства. Здесь хватают прохожих на улице и, не спрашивая их желания, ни мнения их семьи, их делают моряками или солдатами. Когда эти солдаты или моряки нарушают свой долг, их бьют кнутом, как собак. Если крестьянина застают с ружьем в руках на землях богатого человека, его отправляют на галеры. Один человек, укравший кусок хлеба, был повешен. Но коровы и быки, свиньи и телята — наконец, все животные, которых едят, имеют право на одну для всех, законную, утвержденную Конституцией смерть. В 1796 г. Парламент утвердил то, как следует убивать быков и свиней: гуманно и быстро. В последующем билле было предписано доставлять быков на рынок в подвешенной сетке. Запрещается грузить на одну телегу одновременно много животных. Требуется следить за тем, чтобы им было очень удобно, чтобы у них не свисала голова, а также, чтобы это было не слишком заметно окружающим.

Английская кухарка, которая убьет утку, курицу или даже цыпленка, будет считать себя опозоренной перед человечеством. У ворот замка или на самой темной улице деревни вам покажут в некотором смысле палача, ужасная профессия которого состоит в том, чтобы душить голубей и забивать ягнят. Это человек недостойный, ненавидимый, подобный хирургам в Древнем Египте.

Вот что голуби взяли на себя смелость сообщить вашим превосходительствам.

Мы умоляем вас предложить закон, который запретил бы жителям Страсбурга мучить птиц и животных, которых, в конечном счете, им не в чем упрекнуть. Пусть им прикажут ограничить свое производство ощипыванием бедных птиц, а не использованием собственного

интеллекта для нарушения гармонии в их внутренностях. Если злоупотребляя силой или плохо поняв какой-либо текст Библии, они лишают нас жизни, пусть они не лишают нас зрения, повергая тем самым в темную меланхолию. Пусть, наконец, они нас ощипывают и едят, будучи феодальными тиранами, средневековыми салическими вождями, пусть на птичьем дворе до сих пор нет ни Хартии, ни Конституции, ни закона habeas corpus. Это ужасный деспотизм! самый свободный из нас находится во власти последней собаки, и во всем Эльзасе нет ни одного института, который был хотя бы похож на Палату депутатов.

Постарайтесь распространить это благодеяние во все уголки империи, вплоть до наших несчастных кузин, уток из Тулузы.»

До изобретения стальных перьев англичанином Пэрри привилегией гусей было поставлять этот драгоценный канал, по которому шедевры человеческого духа переходили из мозга на бумагу. Многие наши современные великие люди отказались от перехода на стальные перья и упорно продолжают применять гусиные. Например, Виктор Гюго и Шатобриан по-прежнему не хотят использовать металлические перья, лишающие почерк размаха и гордости характера и превращающие написанное либо в «мушиные лапки», либо в палочки, нарисованные школьным учителем или юной девицей.

ПЕЧЕНЬ СКАТА. Говоря более точно, печень ската — это не блюдо, а всего лишь соус. Отварив эту печень вместе со скатом в том же бульоне со специями, бульон используют для приготовления пюре, Которое служит, чтобы замаскировать ската с помощью орехового соуса, и носит упомянутое название. Скат в ореховом соусе — это просто скат, приготовленный вместе с собственной печенью.

ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА ЖИРНАЯ. О паштетах из нее речь идет в статье **Печенка.** Отсылаем к ней нашего читателя.

ГУСЬ

В течение долгого времени гуси считались в Риме священными, потому что, пока собаки спали, один гусь, который оставался бодрствующим (история умалчивает, по какой причине), услыхал шум, который производили галлы, карабкаясь вверх по склонам Капитолия. Гусь разбудил своих друзей, которые от страха принялись кричать так громко, что смогли разбудить Манлиуса. Неблагодарный Лафосс, написавший трагедию о спасенном Капитолии, умудрился ни единым словом не упомянуть гусей в двух тысячах александрийских стихов этой трагедии.

Кто не видел и не слышал, как Тальма произносит эти две строчки,

> Это я, отбив их наглую атаку;
> Сбросил галлов с вершины Капитолия.

тот не имеет представления о том, каких высот способно достичь слово автора трагедий.

Но в тот момент, когда Юлий Цезарь победил галлов, в римской армии начали есть гусей — по примеру тех же галлов, у которых не было никаких причин уважать этих «союзников» Манлиуса, из-за которых галлы были разбиты. Вскоре даже в Риме распространился слух, что пикардийские гуси очень вкусны, и пикардиец, естественно, родившийся коммерсантом, погнал пешком в Рим стада гусей, которые пожирали все на своем пути.

Древние египтяне считали гусятину одним из лучших блюд. Ликийский царь Радамант питал к гусям такое почтение, что приказал, чтобы повсюду в его владениях перестали клясться богами, а клялись гусями. Такая клятва существовала и в Англии, когда ее завоевал Юлий Цезарь. Согласно Плинию, римский консул Метеллюс Сципион придумал, как откармливать гусей и делать их печень нежной на вкус. Знаменитый врач Юлий Цезарь Скалигер, великий эрудит, питал к гусям особую любовь: они восхищали его не только с физической, но и с моральной точки зрения. Лучшее, что мы можем сделать, это процитировать его высказывания о гусях: «Гусь, — говорит он, — это лучшая эмблема осторожности. Они опускают голову, чтобы пройти под мостом, как бы высоки не были его пролеты; они стыдливы и благоразумны настолько, что без всякого врача сами прочищают себе желудок, когда больны. Они столь предусмотрительны, что, пролетая гору Таурус, где много орлов, зная собственный болтливый нрав, каждый гусь берет в клюв камешек, чтобы помешать себе создавать шум, который сможет обнаружить их для врагов».

Гуси поддаются некоторому обучению. Химик Мемери видел гуся, поворачивавшего вертел, на котором жарилась индюшка. Гусь держал клювом конец вертела, а шею то вытягивал, то втягивал, что заменяло собой движение руки. Только время от времени ему нужно было давать попить.

ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ (на День святого Мартина). Из хорошего, жирного нормандского гуся выньте кости и нафаршируйте его пюре из луковиц, жаренных в жире с поддона от вертела, добавьте к этому луковому фаршу рубленую печень вашего гуся, 12 сосисок и 40–50 жареных каштанов, тщательно очищенных и посыпанных солью и специями; подавайте на длинном и широком куске зажаренного хлеба, хорошо пропитанного соком с добавлением небольшого количества крупного перца и лимона.

ГУСЬ МОЛОДОЙ НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите молодого гуся с нежным мясом и белым жиром, отрежьте крылья, ощипайте, опалите, отрежьте когти, оботрите лапы чистой тряпочкой, свяжите, вытяните лапы вдоль тела, наденьте гуся на вертел. Жарьте, прокалывая время от времени, чтобы выходил сок;

полейте лимонным соком и подавайте на стол. (С уткой никогда не используйте кресс-салат.)

ГУСЬ С ОВОЩНЫМ РАГУ ЧИПОЛАТА. Возьмите хорошего молодого гуся с белым жиром, выпотрошите, вложите лапы внутрь, слегка опалите его, ощипайте, крепко сожмите, обложите ломтиками свиного сала и обвяжите бечевкой. Положите на дно кастрюли ломтики сала, острый овощной соус, несколько кусков мяса, два ломтика ветчины, потроха вашего гуся, пучок петрушки и лука-шалота, три обваренные моркови, 2–3 луковицы, одну из которых нашпигуйте гвоздикой, зубчик чеснока, тимьян, лавровый лист, немного базилика и соли. Сверху положите гуся, вылейте стакан мадеры и бутылку белого вина, коньяк, половник крепкого бульона из птицы; поставьте на плиту, дайте выйти соку, держите на огне примерно час, слейте лишнюю жидкость, выложите на блюдо, покройте чиполатой и подавайте на стол (см. *Чиполата*).

ГУСЬ ПО-АНГЛИЙСКИ. Приготовьте молодого гуся, как описано в предыдущем рецепте, порубите его печенку, очистите три крупных луковицы, мелко порежьте, слегка обжарьте в сливочном масле, добавьте щепотку мелко нарубленного шалфея, гусиную печенку, соль и молотый перец. Все хорошо перемешайте и положите внутрь гуся; зашейте его, наденьте на вертел и жарьте, как описано выше. Подавайте с мясным соком.

Г-н Вюймот справедливо замечает, что всякое постное мясо, снятое с вертела, следует поливать лимонным соком.

ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ. Зажарьте гуся на вертеле, промойте нужное количество кислой капусты, варите ее в кастрюле с ломтиками сала, сервелатом и сосисками, полив бульоном и гусиным жиром, в течение двух часов. Слейте избыток жидкости, выложите капусту на блюдо вокруг гуся, обложите нарезанными сосисками и сервелатом, с которых не забудьте снять кожу, сверху полейте крепким мясным соком.

ГУСИНЫЕ КРЫЛЬЯ И БЕДРЫШКИ ПО-БАЙОНСКИ. Возьмите крылья и ножки от нескольких гусей, выньте кости из бедрышек,

натрите их и крылья солью, смешанной с 15 г растолченной селитры. Положите крылья и бедрышки в керамическую миску. Переложите их лавровым листом, тимьяном, базиликом, накройте чистой белой тканью, оставьте на сутки. Выньте, дайте стечь, полностью удалите жир, зажарьте на умеренном огне. Когда зажарятся, дайте стечь соку, остудите и разложите по горшочкам как можно плотнее. Залейте на 3/4 растопленным салом и в конце дня герметично закройте бумагой или пергаментом. Поставьте в прохладное, но не сырое место и используйте по мере необходимости.

ГУСИНЫЕ БЕДРЫШКИ ИЛИ ЧЕТВЕРТУШКИ ПО-ЛИОНСКИ. Разогрейте или слегка зажарьте в собственном жире четыре четвертушки гуся, нарежьте колечками шесть крупных луковиц, обжарьте их в части гусиного жира, в котором жарилась гусятина; когда лук подрумянится, слейте с него и с гусятины лишний жир, выложите мясо на блюдо, сверху положите жареный лук и подавайте с каким-нибудь соусом.

ГУСИНЫЕ БЕДРЫШКИ С ПЮРЕ. Это горячая закуска. Приготовьте и разогрейте бедрышки, как описано в предыдущем рецепте, выложите на блюдо и покройте сверху пюре из зеленого горошка или из каштанов, а на пюре положите кусок сливочного масла.

ГУСЬ ДИКИЙ. Дикие гуси готовятся так же, как молодые домашние гуси, утки и дикие утки. Из диких гусей можно делать кровяную колбасу и рагу по старинным рецептам, а также эскалопы с кровью.

Пролет диких гусей продолжается около двух месяцев, если только зима не оказывается слишком теплой, — в таком случае они остаются еще на месяц.

ГУСЬ ДИКИЙ ЛОМТИКАМИ. Зажарьте на вертеле трех гусей. Перед подачей на стол срежьте с них филе, уварите испанский соус до густоты и влейте в него сок от жарки гусей; добавьте в горячий, но не кипящий соус немного апельсиновой или лимонной цедры и крупного перца.

ГУСЬ МАЛЫЙ. Готовится в виде рагу с каштанами и овощами.

Д—Е

ДАМПИНАРСКИЙ СЫР

Сыр с фермы Дампинар из департамента Эн, делается из козьего молока в форме шариков диаметром около 8 см. Ценится знатоками.

ДАМПЛИНГ

Относится к иностранной кухне, так называются английские блюда, которые подают перед десертом (антреме).

ДАМПЛИНГ С ЯБЛОКАМИ ИЛИ СЛИВАМИ. Тонко раскатайте горячее тесто, положите сверху очищенные яблоки или сливы сорта Да-мас, смочите края теста и слепите их вместе, варите в течение часа, завернув в ткань; влейте растопленное масло, посыпьте сахаром и подавайте на стол.

ДАМПЛИНГ ЗАКРЫТЫЙ. Приготовьте тесто из муки и подсоленной воды. Скатайте из него шарики размером с кулак, заполните изюмом-коринкой, заверните в ткань, варите в кипящей воде полчаса, полейте хересом, посыпьте сахаром и подавайте на стол.

ДАМПЛИНГ ПО-НОРФОЛКСКИ. Это блюдо имеет честь быть обязанным своим названием герцогу Норфолкскому, который очень любил его. Готовится следующим образом:

Влейте в достаточно густое тесто большой стакан молока, добавьте 2 яйца и немного соли, варите 2–3 минуты в бурно кипящей воде, выньте на сито, дайте стечь и подавайте со свежим, немного присоленным маслом.

ДАРИОЛЬ

Выпечка для антреме. Вот как она готовится. Сделайте нижнюю корку из слоеного теста толщиной в 1 см. Разрежьте ее специальным ножом на куски, превосходящие по размеру формочки для дариолей, и острием ножа придайте этим кускам нужную форму. Положите их в смазанные сливочным маслом формочки, отрежьте тесто, выступающее наружу. Добавьте в кастрюлю, в которой собираетесь готовить дариоли, 1–2 столовые ложки муки, в зависимости от количества дариолей, которые вы хотите приготовить, а также 8—10 хорошо растолченных печений, соль, апельсиновый цвет и сырые яичные желтки, разбавьте стаканом сливок, хорошо перемешайте и вылейте эту смесь в формочки; запеките в духовке, после чего выньте дариоли из формочек, выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и подавайте как можно более горячими.

ДАРИОЛИ ГЕРЦОГИНИ. Готовятся так же, но с добавлением в тесто обсахаренного апельсинового цвета, лимонной цедры, полной ложки изюма-коринки, хорошей щепотки мелко нарубленного дягиля и нескольких цукатов из дикой вишни; тесто так же кладется в формочки и запекается, как описано выше.

АРИОЛИ С КОФЕ МОККО. Вскипятите нужное количество двойных (дважды отсепарированных) сливок, добавьте в них три унции кофе «Мокко» и вскипятите до появления слабой окраски. Дайте настояться 15 минут; взбейте крем, а в остальном поступайте так, как описано в предыдущих рецептах.

Дариоли с шоколадом, ромом, чаем делаются таким же манером; дариоли с сыром бри называются *Ватрушками с сыром.*

ДЕГУСТАЦИЯ

Оценка собственного вкуса пищевых продуктов при помощи языка, а не нёба, как напрасно утверждают некоторые. Хороший дегустатор встречается редко.

ДЕЛЕССЕРИЯ

Водоросли из семейства тайнобрачных. Ирландцы едят их, сваренные в молоке или в бульоне.

ДЕЛЬФИН

Млекопитающее из отряда китообразных и семейства Афалин. Во время моих путешествий я пробовал печень и язык дельфина — это весьма достойные блюда. Мясо дельфина по вкусу напоминает тунца и сильно пахнет болотом: есть его невозможно.

ДЕСЕРТ

Последняя часть обеда, состоящая из легких кушаний. Хороший десерт должен быть приятен на вид и на вкус. Так что позаботьтесь о том, как будут расставлены тарелки и об общей гармонии подаваемых блюд.

ДИАБЛОТЕНЫ

Это название дают разным вещам: во-первых, это блюдо-антреме, которое представляет собой яичный крем, разделенный на порции, охлажденный и запеченный; затем под тем же названием известны мелкие неаполитанские драже (см. *Драже*) и, наконец, так называют шоколадные конфеты в обертке.

ДИКАЯ СВИНЬЯ (самка дикого кабана)

Я почти могу сказать, подобно Ипполиту, что на диких кабанах я учился охотиться. В двенадцать лет я умел найти следы и сказать, прошла ли здесь самка, была ли она супоросая и на каком месяце. Я уже рассказывал множество достаточно драматических историй из этого первого периода своей жизни.

Когда дикая свинья опоросилась, ее мясо готовят так же, как и мясо ее сына-поросенка или ее супруга-кабана.

Достойны всяческого уважения сосиски из потрохов дикой свиньи. Их почти всегда подают с мелко нарезанными трюфелями в собственном соку или с пюре из каштанов со сливками и белым вином.

ДИКАЯ УТКА (молодняк)

Молодняком называют уток выводка этого года, на которых охотятся в конце августа. В сентябре их называют молодыми утками, а в октябре они становятся просто дикими утками. Молодняк по сравнению с обычной уткой выглядит, как перепелка рядом с курицей. Таких уток жарят на вертеле и подают на поджаренных кусках хлеба, хорошо пропитанных утиным соком, к которому добавляют сок померанца (горького апельсина), немного индийской сои и семена пряного растения, называемого миньонетт. Это очень нежное и изысканное жаркое. Автор «Мемуаров маркизы де Креки» оказал честь этому блюду в таких строках:

«Когда охотники или поставщики дичи приносят утиный молодняк в больших количествах и когда из этих птиц хотят приготовить горячую закуску, можно сделать из них рагу под названием сальми или рагу с оливками, либо подать их под соусом бешамель с пластинчатыми грибами. Мы не можем допустить, чтобы их варили с репой, как советует «Альманах гурманов». Это слишком вульгарный способ приготовления, чтобы применять его к молодым диким уткам разного возраста и даже к взрослым диким уткам. Он годится только для домашних уток и их молоди. В этом мы следуем рекомендации и решению нашего знаменитого предшественника г-на Брийа-Саварена:

«Добавление такого овоща к этой благородной дичи было бы неуместным и даже оскорбительным для молодняка дикой утки, создавая чудовищное сочетание и приводя к позорной деградации».

ДИЧЬ

Слово «дичь» применяется ко всему, что добывается на охоте и используется охотником в пищу. Дикие кабаны, олени, лани, косули и другие подобные им животные представляют то, что называется крупной дичью; к мелкой дичи относятся более мелкие животные: кролики, зайцы, куропатки и т. п. Дичь, рыба и птица очень хорошо сохраняются, если их завернуть в тонкую ткань. Их можно поместить в ящик для угля или покрыть мелким древесным углем. Можно также выпотрошить дичь, которую собираются хранить, и набить пшеницей, зашить и положить в кучу пшеничного зерна так, чтобы зерно полностью закрывало тушку.

ДОРАДА

Рыба, название которой происходит от золотистого оттенка ее чешуи.[47] Дорада водится во всех морях. Она периодически поднимается вверх по рекам. Мясо ее белое, плотное и очень вкусное. Эту рыбу едят чаще в запеченном виде или отваренную в бульоне с кореньями, под белым соусом с каперсами. Можно также подавать ее зажаренной в масле или с томатным пюре.

ДОФИН (сыр)

Фламандский сыр, который едят хорошо созревшим и который вызывает жажду.

ДРАЖЕ

Это название принадлежит одному из произведений кондитерского искусства. Драже представляет собой разновидность конфет, середина которых заполнена мелкими или крупными фруктами либо кусочками душистых коры или корней, чаще всего сладким миндалем. Это ядро конфеты окружено сахарным патом или кристаллическим сахаром. Также делают драже, середина которых заполнена ликером, который вам захочется туда поместить. Драже окрашивают в розовый, красный или другой цвет. Поскольку это лакомство готовят в основном профессиональные кондитеры и лишь в немногих домах драже делают, предпочитая покупать готовое, мы не будем говорить здесь о его составе.

ДРОЖЖИ, ЗАКВАСКА

Дрожжи — это пена, которую дает пиво, когда начинает бродить. Ее снимают, отжимают, превращают в пасту, и она хранится очень долго. Такую пасту очень часто используют для изготовления выпечки.[48]

Закваска — кусок скисшего или пропитанного какой-либо кислотой теста, которое заставляет подходить, разбухать и подниматься другое тесто, с которым закваску смешивают. Обычный хлеб обязан закваске своей пышностью.

ДРОЗД-НАБАТНИК

Так называются два вида дроздов за то, что их крик напоминает звук колокола, который бьет тревогу.

Они обитают в Гвиане. Мясо их по вкусу похоже на мясо других дроздов и имеет те же пищевые свойства. Готовят его такими же способами.

ДРОЗДЫ И ИХ РОДСТВЕННИКИ

Везде во Франции известна пословица: «За неимением дроздов, едят их родственников».[49]

И только Корсика, боровшаяся за свое политическое самоопределение, более успешно вела, на самом деле, борьбу за свое кулинарное самоопределение. Среди наших департаментов Корсика — единственный, где упрямо утверждают: «За неимением дроздовых родственников, едят дроздов».

В действительности корсиканские дрозды имеют совершенно особый вкус, которым они обязаны можжевеловым ягодам, плодам плюща, мирта, крушины, рябины, шиповника, семенам омелы.

Так что Корсика не только сама поедает своих дроздов, но еще и рассылает их по всему свету в керамической посуде. Чтобы сохранить дроздов, достаточно налить в керамическую посудину растопленное свиное сало и положить в это сало дроздов прямо в перьях. У птиц надо удалить только зоб. Сало пропитывает их, покрывая слоем, через который воздух не может проникнуть, и дрозды сохраняются так годами.

Монсеньор кардинал Феш давал прекрасные обеды, на которых главной гастрономической достопримечательностью были корсиканские дрозды.

Из сала желательно доставать столько дроздов, сколько собираются съесть. Птиц обмывают горячей водой, чтобы удалить слой жира, после чего их готовят, как овсянок, славок и

мухоловок и всех прочих мелких певчих птичек.

Что касается свежих дроздов, к ним применимы те же способы приготовления, как и к их родственникам.

Всех этих птиц можно есть лишь в конце ноября. Они сначала жиреют, питаясь на полях и виноградниках, а затем их мясо приобретает аромат, когда птицы на лесных опушках поедают можжевеловые ягоды. Если вы слишком поторопитесь и убьете их раньше времени, вы не найдете в них того особого терпкого запаха, который столь ценится истинными гурманами.

Вся ценность дроздов и близких к ним птиц была известна Горацию, Марциалу и даже Галльену.

«Nil melius turdo (Нет никого чернее дрозда)», — говорит Гораций.

Фаворит Августа и Мецена ел дроздов сколько хотел не потому, что был настолько богат, чтобы покупать их ежедневно, но для него везде устраивали праздники.

Напротив, бедный Марциал нередко жил впроголодь, и когда его неожиданно приглашали на обед, в его глазах вспыхивала радость, и он говорил: «Может, подадут дроздов».

Лукус Апикус и все великие гурманы Рима весьма ценили дроздов и родственных им птиц. Они откармливали их в обширных вольерах, где дрозды и их родственники были представлены поровну. В каждой из вольер находилось три или четыре тысячи птиц. Они были лишены возможности видеть леса и поля, чтобы ничто не отвлекало их от желания наедаться и жиреть.

Варрон рассказывает об одном деревенском доме, где за год откормили пять тысяч птиц. Их подавали к самым великолепным столам и давали выздоравливающим для восстановления сил.

Помпей однажды заболел, и когда он уже выздоравливал, его врач прописал ему есть дроздов, но у Помпея не было вольера. «Попросите ее у Лукулла, он вам не откажет», — сказал ему врач. «Вот это да! — воскликнул Помпей. — Значит, Помпей не остался бы в живых, не будь Лукулл гурманом!»

Дядюшка Наполеона, кардинал Феш, архиепископ лионский, выписывал дроздов с Корсики на протяжении всей зимы. К его преосвященству ходили на обеды ради его благородных манер, прекрасного приема и особенно ради его дроздов.

Лучшие моменты для поимки и поедания дроздов — сезон уборки винограда, потому что птицы питались виноградом и их мясо от этого стало особенно вкусным и нежным.

ДРОЗДЫ ЖАРЕНЫЕ. Ощипайте дроздов, вымойте, не потроша, зажарьте на вертеле и подавайте, как полевых жаворонков, положив на куски обжаренного хлеба.

РАГУ ИЗ ДРОЗДОВ. Подготовьте дроздов соответствующим образом, пассируйте в кастрюле с растопленным свиным салом, к которому добавьте небольшое количество муки. Чтобы соус хорошо загустел, стакан белого вина, соль, перец, пряную зелень; немного потушите все вместе и подавайте с лимоном.

ДРОЗДЫ В ВОДКЕ. Хорошо ощипайте дроздов, слегка расплющите их со стороны спины, положите в кастрюлю с растопленным свиным салом, двумя маленькими луковицами, шампиньонами, трюфелями, несколькими кусочками зобной

железы теленка. Перемешайте все круговыми движениями, влейте два стакана водки, варите на сильном огне. Подожгите водку, которую влили в кастрюлю. Когда она погаснет, добавьте немного подливки, закончите варку на медленном огне, снимите жир и подавайте на стол.

ЗАКУСКА ИЗ ДРОЗДОВ С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ. После того как дрозды ощипаны и очищены, покройте их шкуркой от свиного сала и промасленной бумагой, наденьте на вертел и зажарьте. Влейте в кастрюлю немного сока от жарки и подливки, стакан белого вина и вскипятите, добавьте лимонный сок и десяток можжевеловых ягод, которые следует предварительно промыть.

Когда дрозды зажарятся, снимите шкурку от сала и промасленную бумагу, положите их в подливку и тушите на медленном огне, затем выложите на блюдо, снимите жир и подавайте как горячую закуску.

ДРОЗДЫ ПО-ПОЛЬСКИ. Очистите дроздов, расплющите их со стороны спины, положите в кастрюлю с растопленным свиным салом, трюфелями, шампиньонами, пятью или шестью маленькими луковицами, пучком пряной зелени, одной зобной железой теленка, ломтиком ветчины. Затем влейте стакан вина из Шампани и немного подливки, добавьте соль и перец, тушите на медленном огне, снимите жир. Когда дрозды будут готовы, добавьте лимонный сок, выньте пучок зелени и ветчину, подавайте с небольшим количеством соуса.

ГОРЯЧИЙ ПИРОГ С ДРОЗДАМИ. Выпотрошите дроздов, оставив печенку, расплющите их, побив по брюшку скалкой, нашпигуйте толстым салом и ветчиной, посыпьте солью, перцем, пряной зеленью и специями, разрежьте вдоль спины. Затем растолките печенки с мелко нарезанным салом, шампиньонами,

трюфелями, луком-татаркой, петрушкой, солью и перцем, пряной зеленью и специями. Этим растолченным и хорошо перемешанным фаршем начините тушки ваших дроздов.

Мелко нарежьте и растолките в ступке еще некоторое количество сала. Для приготовления пирога возьмите одно яйцо, хорошее сливочное масло, муку и немного соли; сделайте две формы из теста (как бы корки для пирога), выложите одну из них на промасленную бумагу; возьмите свиное сало, растолченное в ступке, разложите его по дну этой формы, сверху положите ваших фаршированных дроздов, добавьте несколько трюфелей, шампиньоны, один лавровый лист, покройте шкуркой от свиного сала, сверху положите вторую форму из теста, сделайте бортики, смажьте яйцом и поставьте в духовку. Когда поджарится, выньте пирог из духовки, снимите бумагу, подготовьте хорошую подливку, несколько кусков сладкого мяса теленка, шампиньоны и трюфели, снимите крышку из теста, удалите шкурку от сала, которая лежит сверху. Перед тем как подавать на стол, положите поверх дроздов рагу, которое только что приготовили, выжав на него сок лимона. Подавайте очень горячим как закуску.

ДРОЗДЫ ПО-АНГЛИЙСКИ. Очистите дроздов, но не потрошите их. Наденьте на небольшой вертел, поместите его над огнем и закрепите с двух концов. Заверните дроздов в бумагу, жарьте до полуготовности. Снимите бумагу, наденьте на конец вертела кусочек свиного сала, подожгите его и, пока сало будет гореть, дайте ему капать на дроздов. Посыпьте их мелкой солью и панировочными сухарями, дайте подрумяниться, выложите на блюдо и подавайте с соусом бедняка, в который для загустения положите кусок сливочного масла.

ДРОФА

Дрофа — самая крупная птица, живущая в нашем климате. Ее крылья непропорционально малы по отношению к весу тела, но тем не менее способны поднять ее в воздух и продержать там некоторое время. Однако эта птица летает с большим трудом, и только пробежав перед полетом некоторое расстояние с расправленными крыльями. Дрофы регулярно появляются во Франции весной и осенью. Их привозят на рынки Парижа из Пикардии и Шампани. Мясо дроф, особенно молодых, великолепно на вкус; гурманы-знатоки предпочитают бедрышки.

ДРОФА ТУШЕНАЯ. Дайте дрофе вылежаться в течение нескольких дней. Ощипайте, выпотрошите, отрежьте крылья, круглые, как лапы. Отделите от тушки бедрышки и желудок. Нашпигуйте сырой ветчиной мясо бедрышек и желудок, посыпьте солью и перцем, положите в керамическую посудину, влейте два стакана уксуса и оставьте мариноваться на сутки. Обложите свиным салом дно и края железной кастрюли. Положите на дно несколько мелких луковиц и пряности, на них две телячьих ножки и гвоздику; сверху разложите тушки, бедрышки и желудки дроф, вынутые из маринада (не забудьте дать маринаду стечь с них). Залейте мясо на половину высоты белым вином; сверху закройте салом и в течение нескольких минут уварите жидкость. Закройте кастрюлю герметично с помощью обычной бумаги, окружите ее до половины высоты горячей золой и огнем, варите 6–7 часов, в зависимости от того, когда мясо станет мягким. Осторожно выньте и выложите на большое блюдо вместе с телячьими ножками и овощами; снимите жир с подливки, в которой все варилось, и вылейте эту подливку на мясо.

ДУМ-ПАЛЬМА

Растение из семейства пальмовых. Это красивое дерево, растущее в Египте, как и все растения этой страны, не дает тени. Ампер сказал: дерево без тени — все равно что цветок без запаха. Но, не давая тени, дум-пальма приносит освежающие плоды, которые вкусом напоминают пряник, в чем я сам имел возможность убедиться. Некая дама в Каире, пожелавшая когда-то отпраздновать мое присутствие в этом городе, протянула мне в своих тонких руках, красных от хны, прохладный шербет из плода дум-пальмы.

ДУРШЛАГ

Предмет кухонной утвари, который служит для грубого фильтрования густых жидкостей. Есть дуршлаги с очень мелкими дырочками, ими пользуются для бульонов и нежидких соусов.

ДУХОВОЕ МЯСО

Так готовится жирное кушанье, подаваемое горячим или холодным. Лучше всего готовить таким способом заднюю часть говяжьей вырезки или говяжий филей, баранью ножку, свежую свинину (край) и крупную птицу.

ДЫНЯ

Однолетнее стелющееся растение из семейства огуречных. В зависимости от вида, плоды могут быть размером от яблока до тыквы. Дыня Гонфлера иногда весит до 24 ливров; говорят, что она растет сама по себе в землях калмыков: я провел там октябрь и ноябрь, но ни разу не видел ни одной дыни, хотя в пятидесяти лье от этого места, на берегу Каспийского моря их собирали во множестве и самые крупные и лучшие стоили 4 су.

Возможно, это растение происходит из Африки. Наверняка оно родом из жарких стран и хорошо лишь тогда, когда его ласкают лучи солнца. Лучшая дыня — это канталупа, которую римляне завезли из Армении. Ее называют так по имени деревни Канталупо, где ее выращивали. Везде на юге Франции растет зеленая дыня, которая для некоторых гурманов равноценна канталупе. В Неаполе существует местная дыня, которая называется *cocmero.* Кроме этой дыни и макарон, лаццароне почти ничего не едят. У нее красная мякоть и черные семечки. На самом деле она имеет слишком жидкую консистенцию, это застывшая вода.

Чтобы сделать эту дыню съедобной, надо, как говорят некоторые знатоки, есть ее с солью и перцем и выпить при этом полстакана мадеры — или вернее марсалы, поскольку мадера исчезла.

Существует только один способ есть дыню — резать ее ломтиками и подавать между супом и блюдом из говядины или между сыром и десертом.

ДЫНЯ ЕГИПЕТСКАЯ

Она называется абдельавис, мякоть ее сладкая и освежающая, очень ценится, потому что растет при сорокаградусной жаре. Съев ее мякоть, из семечек делают успокаивающее и освежающее питье.

ДЮТРОА

Американское растение из рода дурмана. Если настоять его семена в вине, получается спиртовой ликер, который ценится в Португалии.

ДЯГИЛЬ

Ароматическое растение родом из Сирии, которое обычно растет вдоль рек, соседствующих с горами. Этим растением любят лакомиться лапландцы; они едят его листья и корни, сваренные в молоке. Они дополняют свой десерт, жуя дягиль и поедая ягоды, которые находят под снегом. Лучше всего дягиль готовят в Ниоре, где заботливо сохранили традицию и рецепты, использовавшиеся для приготовления великолепных консервов из дягиля монахинями из монастыря Явления Девы Марии.

E

ЕЛЕЦ

Вид лососей,[50] которых ловят в морях у берегов Швеции. Эта рыба по своим качествам сходна с лососем и готовится так же (см. **Лосось**).

ЕРШ

Рыба, похожая на окуня, которую готовят так же (см. **Окунь**).

Ж

ЖАБА

Не во всех странах жаба вызывает такое же отвращение, какое питаем к ней мы. Когда африканские негры страдают от мигрени, которой они особенно подвержены из-за палящего солнца, они трут себе лоб живыми жабами, что чудесным образом приносит им облегчение. На Антильских островах у жаб такое же нежное и вкусное мясо, как у наших лягушек, а поскольку эти жабы очень крупные, двух животных хватает, чтобы приготовить прекрасное блюдо, которое подают, как фрикассе из курицы, и которое местные жители очень любят.

ЖАВОРОНОК

Жаворонков одновременно любят гурманы и воспевают поэты. Джульетта обращается к Ромео, который собирается покинуть ее на рассвете:

Уходишь ты? Еще не рассвело.
Нас оглушил не жаворонка голос,
А пенье соловья. Он по ночам
Поет вон там, на дереве граната.
Поверь, мой милый, это соловей!

РОМЕО
Нет, это были жаворонка клики,
Глашатая зари.
Ее лучи Румянят облака.
Светильник ночи
Сгорел дотла.
В горах родился день
И тянется на цыпочках к вершинам.
Мне надо удалиться, чтобы жить,

Или остаться и проститься с жизнью.

ДЖУЛЬЕТТА
Та полоса совсем не свет зари,
А зарево какого-то светила,
Взошедшего, чтоб осветить твой путь
До Мантуи огнем факелоносца.
Побудь еще.
Куда тебе спешить?

РОМЕО
Пусть схватят и казнят.
Раз ты согласна,
Я и подавно остаюсь с тобой.
Пусть будет так.
Та мгла — не мгла рассвета,
А блеск луны.
Не жаворонка песнь
Над нами оглашает своды неба.
Мне легче оставаться, чем уйти.
Что ж, смерть так смерть!
Так хочется Джульетте.
Поговорим. Еще не рассвело.

ДЖУЛЬЕТТА
Нельзя, нельзя!
Скорей беги: светает,
Светает! Жаворонок-горлодер
Своей нескладицей нам режет уши,
А мастер трели будто разводить!
Не трели он, а любящих разводит,
И жабьи будто у него глаза.
Нет, против жаворонков жабы — прелесть!
Он пеньем нам напомнил, что светло
И что расстаться время нам пришло.
Теперь беги: блеск утра всё румяней.
(Перевод Б. Л. Пастернака)

Жаворонки считались деликатесом в Афинах; они считались священными на Лемносе, потому что освободили этот остров от саранчи. Жаворонка ценят за тонкий, нежный вкус его мяса. Но

по-настоящему он вкусный только в ноябре и в последующие месяцы, вплоть до февраля. В тумане он жиреет с необыкновенной быстротой. Это сближает его с теми, кто поставляет его к нашему столу, хотя жаворонок худеет быстрее их.

Зажаренные в тонких ломтиках сала, жаворонки превосходны, но только после обильного обеда. По мнению Гримо де ля Реньера, самый жирный жаворонок, как и самая лучшая малиновка, для человека, обладающего хорошим аппетитом, не более, чем пачка зубочисток, и годится скорее для того, чтобы чистить рот, нежели для того, чтобы его наполнить.

Знаменитый утонченный гурман добавляет:

«Пироги с жаворонками из Питивье — одно из вкуснейших блюд, которое может испробовать благородный человек. Корка такого пирога превосходна, а приправы неповторимы».

Ощипанный, подготовленный к надеванию на вертел для жарки, со связанными лапками и крылышками, жаворонок меняет свое название и становится «мовиетом». Листер, врач-гурман королевы-гурманки, установил за принцип, что если каждый из двенадцати «мовиетов» не весит 30 г, их есть нельзя. Если они достигают такого веса, они годятся в пищу. А если их общий вес достигает 400 г, то они великолепны.

Так что, перед тем как готовить жаворонков к вертелу, позаботьтесь о том, чтобы их предварительно взвешивали.

ЖАВОРОНКИ В КАСТРЮЛЕ. Возьмите дюжину-другую жаворонков, в зависимости от количества приглашенных, ощипайте их (жаворонков, а не ваших гостей!), выпотрошите и опалите. Затем положите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла и варите до полуготовности. После этого снимите с огня, дайте стечь, выньте все изнутри, достаньте из каждой птицы зоб и выбросьте.

Все оставшееся растолките и перемешайте, добавив несколько птичьих печенок или печенок специально

откормленных гусей и несколько трюфелей. Приготовьте из этого очень нежный фарш, добавив достаточное количество соли, перца, мускатного ореха и т. п. Набейте животы ваших жаворонков этим фаршем. Положите их на дно серебряного блюда так, чтобы они были едва видны, накройте шкуркой от сала и промасленной бумагой. Поставьте блюдо на горячую золу и варите в течение получаса. Непосредственно перед подачей на стол снимите промасленную бумагу и шкурку от сала, посыпьте очень мелкими панировочными сухарями — и будьте спокойны за результат. Это божественное блюдо можно есть с любым соусом. Я нередко наслаждался им с желе из красной смородины, каждый раз набивая рот наполовину желе, а наполовину — жаворонками (метод Элеазара Блаза).

ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬ

(См. Драже)

ЖАРИТЬ

Готовить мясо, рыбу или овощи в кипящем сливочном или растительном масле либо в растопленном свином сале (во фритюре).

Известно, что в жирах продукты готовятся намного быстрее, чем варятся в воде. Действительно, температура воды может достигать лишь 100°, тогда как температура расплавленных жиров вдвое выше. Этот страшный жар мог бы быстро высушивать те компоненты, которые подвергаются его воздействию, если бы перед погружением в кипящий жир их, как правило, не покрывали защитным слоем теста, которое берет на себя часть тепла.

ЖАРКА, ЖАРЕНИЕ

Брийа-Саварен мог сказать о специалисте по жарке продуктов то же, что он говорил о специалисте по изготовлению жаркого на вертеле или в духовке: «Можно стать поваром, но изготовителем жаркого надо родиться». Тот, кто жарил для него во фритюре, получал от него отдельные инструкции. Сам Брийа-Саварен рассказывает со свойственным ему юмором о допросе, который он устроил однажды своему повару, мэтру Лапланшу. Сидя в большом уютном кресле, профессор велел позвать к себе того, кому собирался дать советы, а может, в чем-то и упрекнуть его.

Строгий знаток кулинарии рассказывает об этом настолько торжественно, насколько рассказ этого заслуживает. Его правая нога упиралась в пол, левая была вытянута и образовывала безупречную диагональ. Спина опиралась на спинку кресла, а руки покоились на львиных головах, которыми заканчивались подлокотники этого достопочтенного кресла, в котором он обычно принимал посетителей. Его чело свидетельствовало о любви к серьезным исследованиям, а рот — о склонности к приятным развлечениям.

Устроившись таким образом, профессор велел позвать своего главного повара, который вскорости явился, готовый получить советы, уроки или приказы.

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО. «Мэтр Лапланш, — произнес профессор самым серьезным голосом, проникающим в глубь сердец, — все, кто садится за мой стол, объявляют вас

первоклассным изготовителем супов, что весьма похвально, поскольку суп — первое утешение для нуждающегося в еде желудка; но я с сожалением замечаю, что в жарке вы чувствуете себя еще не вполне уверенно.

Вчера я слышал, как вы стонали над великолепной камбалой, которую подали на стол неподжарившейся, дряблой и бледной. Мой друг Река-мье взглянул на вас неодобрительно; г-н Ришеран повернул к западу свой нос гнома, а президент Сегье выразил по этому поводу такое же сожаление, как по поводу общественного бедствия.

Это несчастье случилось с нами потому, что мы пренебрегли теорией, всей важности которой вы просто не ощущаете. Вы немного упрямы, мэтр Лапланш, и мне трудно убедить вас в том, что процессы, происходящие в вашей лаборатории, — это всего лишь проявление законов природы, а некоторые вещи, которые вы проделываете, не обращая на это внимания и лишь потому, что видели, как это делают другие, на самом деле происходят из высочайших научных абстракций. Так что слушайте внимательно и учитесь, чтобы впредь вам не пришлось больше краснеть за ваши произведения».

ХИМИЯ. «Жидкости, которые вы подвергаете воздействию огня, не могут поглотить одинаковое количество тепла, поскольку природа создала их различными. Это порядок вещей, тайну которого природа хранит, а мы называем теплоемкостью.

Вы можете безнаказанно опустить палец в кипящий винный спирт, но сразу же выдернете его из кипящей водки, еще быстрее — из воды, а погружение пальца в кипящий жир вызовет у вас серьезный ожог, поскольку жир способен нагреться втрое сильнее воды. В связи с этим жидкости действуют различно на погруженные в них продукты. Те продукты, которые погружены в воду, размягчаются, растворяются и превращаются в кашу — так получаются бульоны или экстракты. Продукты, погруженные в жир, сжимаются, приобретают более или менее темную окраску и в конце концов обугливаются. В первом случае вода растворяет и уносит с собой внутренние соки пищевых продуктов, которые погружены в воду. Во втором случае, соки остаются внутри, потому что жир не может их растворить, а сжимаются эти продукты оттого, что тепло в конце концов выпаривает из них жидкости.

Эти два метода имеют различные названия. Жаркой называют кипячение продуктов, предназначенных в пищу, в масле или жире. Мне кажется, я уже говорил вам, что с точки зрения фармацевтической, это почти синонимы: жиром называют конкретное масло, а маслом — жидкий жир».

ПРИМЕНЕНИЕ. «Зажаренные продукты хороши для праздничных трапез. Они вносят в них пикантное разнообразие, приятны на вид, сохраняют свой первоначальный вкус, их можно есть руками, что всегда нравится дамам.

Жарка также дает поварам много способов замаскировать то, что подавалось накануне, и при необходимости приходит им на помощь в непредвиденных случаях, потому что для жарки карпа весом в четыре ливра требуется не больше времени, чем для того, чтобы сварить яйцо всмятку.

Главное для хорошей жарки — то, как «схватится»: речь идет о том, насколько хорошо кипящая жидкость, которая обугливает и подрумянивает, пропитываает наружную поверхность помещенного в нее продукта в первый момент его погружения.

Именно за счет этого образуется нечто вроде панциря, под которым находится продукт, который препятствует дальнейшему проникновению жира и концентрирует соки, которые таким образом способствуют варке продукта, что позволяет полностью сохранить присущий ему вкус.

Чтобы хорошо «схватилось», кипящая жидкость должна приобрести достаточно теплоты, тогда ее воздействие на продукт было быстрым и непрерывным. Но жидкость достигает этой степени нагрева только после того, как длительное время подвергается действию сильного огня.

Существует следующий способ установить, нагрелся ли кипящий жир (фритюр) до нужной степени: отрежьте ломтик хлеба такой формы, как обмакивают в суп, кофе и т. п., опустите его в сковородку на 5–6 секунд. Если вы достанете его оттуда затвердевшим и подрумяненным, — немедленно погружайте во фритюр ваши продукты. В противном случае надо усилить огонь и снова сделать такую же пробу.

Когда «схватится», убавьте огонь, чтобы процесс не был слишком быстрым и чтобы соки, которые вы как бы заперли в жарящемся продукте, за счет продолжительного воздействия тепла претерпели изменения, которые их объединяют и значительно улучшают вкус продукта.

Вы наверняка замечали, что поверхность хорошо зажаренного продукта не способна растворять ни соль, ни сахар, в которых этот продукт может нуждаться, в зависимости от его природы. Поэтому обязательно растолките два эти вещества в очень мелкий порошок, чтобы они приобрели способность легко приставать к поверхности и чтобы, посыпав ими ваше жаркое, вы бы смогли посолить или посахарить его сверху.

Я не говорю вам о выборе масла или жира. Различные сборники рецептов, коими я снабдил вашу библиотеку,

проливают на эту проблему достаточно света.

Однако не забывайте, когда вам случится иметь дело с форелью весом едва ли больше четверти ливра, которые жили в ручьях с чистой водой, вдалеке от столицы, — не забывайте, повторяю я, жарить их на самом лучшем оливковом масле. Это простое блюдо, украшенное ломтиками лимона, достойно быть поданным любой знаменитости.

Обращайтесь так же с корюшкой, у которой есть много любителей. Корюшка — это славки и мухоловки пресных вод: такие же маленькие, столь же ароматные, столь же превосходного качества. Опыт показывает, что оливковым маслом можно пользоваться лишь для осуществления операций, которые не требуют длительного времени и слишком высокой температуры. Дело в том, что длительное кипячение этого масла придает ему неприятный вкус пригорелого, за счет некоторых частей паренхимы, которые обугливаются и которые очень трудно избавить от этого запаха.

Вы первый заслужили славу, подав удивленному миру огромную зажаренную рыбу тюрбо. В тот день среди избранных царило великое ликование.

Вперед! Продолжайте старательно делать то, что вы делаете, и никогда не забывайте о том, что с того момента, как гости переступили порог моей гостиной, именно на нас ложится забота об их счастье».

ЖАРКОЕ

Жаркое — это мясо, зажаренное на вертеле и в духовке. Во время правильно организованной трапезы жаркое подают при перемене блюд. Крупное жаркое представляет собой большой кусок зажаренного мяса — говядины, телятины, баранью ногу и т. п.; малое жаркое — это птица, дичь и небольшие ножки.

Некоторые считают жареное мясо менее полезным для здоровья и менее питательным, чем отварное. «Огонь, — говорят они, — внезапно воздействующий на мясо, которое жарят на вертеле или в духовке, удаляет из него всю жидкость, которая делала его столь полезным для здоровья. Огонь высушивает волокна мяса и, концентрируя оставшийся в этом мясе сок, как бы заставляет бродить этот сок, проявляя все его соли, поэтому он делается крепким и соленым, способным будоражить кровь и желчь.

Напротив, на отварное мясо, если придерживаться взглядов этих же людей, огонь действует только через воду, которая смягчает и исправляет его воздействие. Получается нечто вроде водяной бани. Это больше не сухой и жаркий обжигающий огонь, а мягкое, умеренное тепло, которое варит без затвердевания и проникает внутрь, не высушивая. Но ведь ничто больше так не напоминает процессы пищеварения, происходящие в теле, и не готовит к ним наилучшим образом пищу, которая для этого предназначена.

Наконец, жаркое, возможно, дает больше сил, поскольку оно в большей степени шевелит умы и более приятно для языка, но в нем меньше питательных соков, потому что резкое и быстрое воздействие огня отнимает у жаркого больше этих соков».

Это неверно: напротив, ничто лучше, чем вода, не может лишить мясо содержащихся в нем соков. Вода — самый сильный растворитель. Она освобождает поры мяса, придает ему способность пропитываться любыми солями и заполняться всем, что есть в теле самого возвышенного, самого земного и самого маслянистого. В водных растворителях больше, чем в любых других, растворяют составных компонентов смесей С помощью этих растворителей извлекают больше различных соков. Так как же мясо, пребывающее долгое время в кипящей воде, не лишается лучшей части своего сока?! Разумеется, оно его теряет, ведь в бульон переходит из мяса все желе: поэтому ошибочно утверждать, будто вареное мясо более питательно. Если жаркое имеет больше вкуса, чем отварное мясо, то это потому, как говорил один ученый врач в прошлом веке, что в жарком еще сохраняется весь мясной сок, а отварное мясо часть своего сока утратило, благодаря воде. Любое мясо, которое жарят на вертеле или в духовке, не должно быть слишком резко охвачено огнем, но и не должно размякнуть. Темные виды мяса должны оставаться красными для полного сохранения сока, а белое мясо требует более равномерного зажаривания — любой оттенок розового цвета должен исчезнуть. Трудно установить четкое общее правило, касающееся тепловой обработки мяса, которое готовится на вертеле или в духовке. Это всегда зависит от количества и качества приготовляемого мяса. Тем не менее существуют два основных момента, которые следует учитывать, чтобы приготовить хорошее жаркое: прежде всего речь идет о способе разжигания и поддержания огня, а затем — о количестве мяса, которое следует обрабатывать различными способами, в зависимости от того, белое это мясо или темное.

Du Cochon Roti, vive la Peau, étant chaud.

Способы готовки жаркого из темного и из белого мяса мы заимствуем у г-на А. Гока из книги «Французская кухня».

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРКОГО ИЗ ТЕМНОГО И ИЗ БЕЛОГО МЯСА. Темное мясо, типа говядины и баранины, должно быстро схватываться. Для этих видов мяса требуется светлое пламя, в основном с двух концов вертела. Однако не слишком спешите при жарке, поддерживайте огонь так, чтобы жар уменьшался постепенно. Для приготовления большого куска, например, жаркого из говядины или баранины весом 3 или 4 кг, потребуется 1–1,5 часа. Признаки, по которым можно судить о том, что жарка достигла нужной стадии, следующие: 1) определенное сопротивление, которое ощущается при нажатии на мясо пальцем; 2) дымок, который выходит из жаркого; 3) несколько капелек крови, которые начинают из него вытекать.

Темное мясо пропитывается собственным соком. Никогда не следует его поливать соком (в отличие от белого мяса).

Белое мясо (телятина, ягненок, индейка и другие виды дичи) готовятся совершенно иначе. Различные виды белого мяса следует время от времени также поливать растопленным сливочным маслом, поскольку белое мясо не выделяет столько сока, как темное, и может легко пересохнуть. О том, что белое мясо достигло наилучшей стадии своего приготовления, судят по тому, что оно становится мягким на ощупь и из него выходит слабый дымок. На самом деле, следует приобрести небольшой опыт, чтобы уметь хорошо готовить жаркое из белого мяса. Неопытная кухарка только за несколько месяцев практики может сравняться с поваром, который состарился на своей работе. Но с темным мясом дела обстоят иначе. Истинный талант умеющего приготовить хорошее жаркое проявляется в правильно зажаренном мясе, которое должно сохранить весь свой сок до подачи на стол и отделяться под лезвием ножа мягкими и сочными кусками.

ВРЕМЯ, ТРЕБУЮЩЕЕСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЖАРКОГО. Говоря о мясе из мясной лавки (говядина, баранина, телятина и т. д.), о птице и дичи, мы уже имели возможность дать некоторые советы, относящиеся непосредственно к каждому из этих видов мяса. Для каждого мяса мы указывали по возможности более точное время, требующееся для его приготовления, всякий раз предполагая, что используется вертел и правильно поддерживаемый огонь. С устройством под названием «конфорка», помещаемым перед огнем, требуется меньше времени. С тем же устройством и чем-то вроде раковины, закрывающей огонь, времени нужно еще меньше. В некоторых плитах принято соответствующим образом располагать вертел и огонь внутри раковины — пожалуй, это самая лучшая система.

Кусок для жарки Время приготовления

Говядина весом 2,5 кг — 1.5 часа
весом 5 кг — 2.5 часа
Телятина весом 2 кг — 1 час
Баранина (ножка или плечо) весом 2 кг — 1 час
(ножка или плечо) весом 3 кг — 1,5 часа
Ягненок, большая четверть — 1 час
малая четверть — 3/4 часа
Свинина свежая весом 2 кг — 2 часа
Молочный поросенок — 2,5 часа
Каплун или пулярка — 1 час
Курица — 45 мин
Индюк — 1 час 15 мин
Голубь — 30 мин
Утка — 45 мин
Утка молодая — 30 мин
Жирный гусь — 1 час 15 мин
Фазан — 45 мин
Молодая куропатка — 30 мин
Бекас — 30 мин
Жаворонки в ломтиках сала — 20 мин
Косуля, большая четверть — 3 часа
Заяц — 1,5 часа
Молодой заяц — 30 мин
Молодой кролик — 30 мин

ЖАРКОЕ ИМПЕРАТРИЦЫ. Поросенок по-троянски, внутрь которого кладут мухоловок и овсянок, устриц и дроздов — все в больших количествах и политое хорошим вином и великолепным мясным соком — и которого за дороговизну римский сенат вынужден был запретить законом против роскоши и чрезмерных расходов, должен уступить свое место сытному и обильному

жаркому, коего рецепт приводится ниже.

Из маслины вынимают ядрышко и заменяют его анчоусным филе. Такую ягоду с начинкой кладут внутрь полевого жаворонка, а его, в свою очередь, помещают внутрь перепела, которого закладывают в куропатку, а ее — внутрь фазана. В свою очередь, фазан оказывается внутри крупной индейки, а та найдет свое убежище в молочном поросенке. Из всего вместе делают жаркое. Когда это жаркое готово, оно представляет вам квинтэссенцию кулинарного искусства, шедевр гастрономии. Не думайте, однако, что это блюдо должно быть подано целиком: гурманы едят только маслину и анчоусное филе, и стоит эта маслина не дешевле пятисот франков.

ЖАСМИН

Жасмин употребляется в кулинарии лишь для изготовления шербетов, фруктового мороженого и драже *(см. соответствующие статьи)*.

ЖЕЛЕ

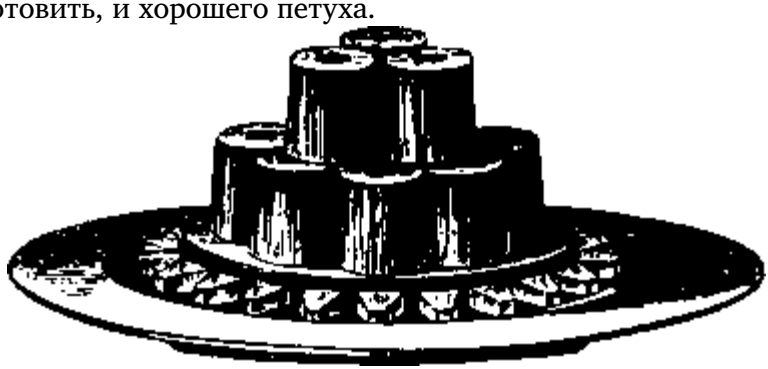
Желе готовят из сока зрелых фруктов, уваренного с сахаром до нужной консистенции.

Фруктовые желе освежают и обладают несомненными достоинствами, которые заставляют рекомендовать их и больным, и здоровым. Они очень полезны для выздоравливающих после болезни и занимают достойное место среди десертов.

Интересующихся фруктовыми желе мы отсылаем к статье «Варенья», где мы подробно обсудили эту тему; здесь мы остановимся только на мясных желе.

МЯСНОЕ ЖЕЛЕ. В основе мясного желе лежит желатин, особенно образуемый рыбьим клеем или нарубленными оленьими рогами. Раствор этих желатинообразующих веществ дает жидкость, которая легко застывает в прозрачное желе. Для его получения обычно употребляются телячьи ножки. Их кипятят более или менее длительное время с белым мясом, например, с курицей или телятиной, иногда даже с рыбой. Получаемый при этом бульон осветляют яичным белком. Довольно быстро он застывает в желе и приобретает форму посудины, в которую вылит. Мясное желе часто дают выздоравливающим из-за большого количества питательных веществ, которые в нем содержатся и происходят из мясных соков, добавленных к желатину. Мясное желе используют также при различных хронических болезнях, особенно при заболеваниях кишечника и хронической диарее.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Возьмите телячьи ножки в количестве, зависящем от объема желе, которое вы собираетесь приготовить, и хорошего петуха.



Все хорошо промойте, освободите от шерсти и перьев, положите в кастрюлю с соответствующим количеством воды. При закипании тщательно снимите пену. Когда заметите, что ваше желе достаточно загустело, возьмите кастрюлю и влейте в нее

полученное желе, пропустив его предварительно через холст и аккуратно сняв жир. Добавьте достаточное количество сахара, палочку корицы, 2–3 гвоздики, кожу двух или трех лимонов, сок которых следует сохранить. Варите желе со всеми ингредиентами, затем добавьте 4 или 5 яичных белков, взбитых в крепкую пену, и сок одного лимона. Время от времени перемешивайте то, что готовите, а затем оставьте на огне до тех пор, пока бульон не поднимется над кастрюлей. После этого вылейте желе в мешок для фильтрования. Пропустите 2 или 3 раза через фильтр, чтобы стало совсем прозрачным, и подавайте на стол. Желе можно окрасить во многие цвета: его едят натурального цвета, окрашивают в белый цвет размельченными миндальными орехами, в желтый — яичным желтком и т. д.; впрочем, относительно различных цветов см. статью **«Подрумянивание».**

ЖЖЕНЫЙ САХАР (КАРАМЕЛЬ)

Возьмите сахарную пудру или сахар-сырец, нагрейте без воды, размешайте, удалите то, что пригорит, и разбавьте водой.

ЖУРАВЛЬ

Поэты называют его *птицей Паламеда*, утверждая, что во время Троянской войны Паламед узнал от журавля четыре греческих буквы *(ψ, ξ, χ, ω),* план битвы и пароль.

Журавль принадлежит к семейству голенастых. Ростом он с индейку, имеет очень длинные ноги и шею. Подобно аисту, журавль уничтожает множество пресмыкающихся, червей, насекомых, которыми он питается. Ест он также лягушек и мелких рыб. Калмыки из Кулагены считают эту птицу одной из самых чистых на свете и никогда не убивают.

Журавли живут преимущественно в умеренном климате; отсюда — их регулярные перелеты. Как только в районах Севера или Востока, которые они посещают, начинают заметно ощущаться холод или жара; журавли объединяются в стаи, чтобы предпринять самые отдаленные и самые рискованные путешествия, и выбирают вожака, который поведет их и крик которого будет предупреждать стаю о пути, которым она должна следовать. Чтобы легче рассекать воздух, журавли выстраиваются треугольником и даже кругом, если ветер чересчур силен. На земле у них есть часовые, которые следят за безопасностью стаи во время сна и которые, чтобы не погибнуть, держат навесу одну ногу, сжимая в ней камень, падение которого разбудит часового, если ему случится заснуть от усталости и выронить камень. Это то, что мы называем «томиться ожиданием», «стоять на одной ноге, как журавль», когда чего-то долго ждем, оставаясь на ногах.

Варрон рассказывает, что римляне заботливо разводили и откармливали журавлей в вольерах, чтобы затем съесть, поскольку ценили нежное журавлиное мясо. Еще в наши дни в некоторых восточных частях Европы, где часто встречаются эти птицы, их мясо подают к столу. Арно де Вильнёв находил большое удовольствие в поедании этого мяса. Его также любят индейцы, но я думаю, что речь при этом может идти лишь о молодых журавлях или журавлятах, потому что мясо старых птиц жесткое, твердое, безвкусное и трудно переваривается.

ЖЮЛЬЕН

Это название принадлежит супу, который готовят с добавлением множества трав и овощей, в частности очень мелко нарезанной моркови. Сейчас научились высушивать нарезанные овощи, что позволяет сделать жюльен в любое время.

В рецептах Марка Элиота можно прочитать, что раньше жюльен не состоял исключительно из овощей: в его состав входило зажаренное до полуготовности баранье плечо, которое клали в кастрюлю вместе с куском говядины, телячьим ссеком, каплуном и четырьмя дикими голубями. Все это вместе варили 5 или 6 часов, до получения очень крепкого бульона. Из этих рецептов видно также, что на кусочки резали три моркови, шесть реп, два пастернака, три луковицы, два корня петрушки, два сельдерея, три спаржи, четыре горсти щавеля, четыре головки белого салата-латука, хорошую щепоть кервеля и, если позволяет время года, 1 литрон зеленого горошка, который варили отдельно от мяса в большом количестве бульона, куда добавляли также хлебные корки, входившие в состав этого старинного супа.

3

ЗАВТРАК

Дословно (во франц. яз.) — «еда, прерывающая голод». Ее едят утром или в полдень. В полдень завтрак должен подаваться без скатерти и без строгого соблюдения этикета.

ЗАЙЦЕКРОЛИК

Наверное, на протяжении уже не менее шести тысяч лет ученых упрекают в том, что они выступают против Господа Бога, а сами до сих пор не сумели создать никакого — даже самого маленького животного.

Утомившись от упреков, ученые принялись за труды и в благословенном 1866 г. создали зайцекролика. На этот раз они сыграли шутку не только с Господом Богом, но и с самим г-ном де Бюффоном.

Наблюдая отсутствие симпатии между зайцами и кроликами, несмотря на их внешнее сходство, г-н де Бюффон говорил: «Эти индивиды никогда не сближаются».

Г-н де Бюффон ошибался. Существовавшая между зайцем и кроликом антипатия была не расовой антипатией, а антипатией характеров. Физически нет ничего более сходного, чем заяц и кролик, морально нет ничего более различного. Заяц — мечтатель, а вернее — созерцатель. Он живет на поверхности земли, а покидает свое убежище со всеми возможными предосторожностями, предварительно повернув во всех направлениях подвижные воронки своих ушей. Он отправляется в свои экспедиции преимущественно днем и не возвращается больше в свое жилище, если был дважды или трижды оттуда изгнан (или обнаружен охотником).

В отличие от него, кролик ищет покой в длинном подземелье, которое выкопал самостоятельно, и бесчисленные повороты которого знает лишь он один. Он выходит оттуда без опаски, не беспокоясь о шуме, который поднял при этом. На свои неосторожные прогулки он выходит почти всегда с наступлением ночи. Большой любитель клевера, неспелой пшеницы и душистого тимьяна, кролик отправляется на равнину искать свои благородные закуски, которых ему так не хватает в лесу. Именно в лесу его подкарауливает охотник, и здесь кролику приходится расплачиваться за свою неосторожность. Говорят, что антипатия между зайцами и кроликами столь сильна, что зайцы немедленно оставляют садок, занятый кроликами, и наоборот. Это истинная правда! Но это вызвано тем, что шумный буян кролик спит днем и бодрствует ночью, а заяц спит ночью и бодрствует днем. Ясно, что такая разница в привычках должна делать невозможным совместное обитание существ, столь отличающихся между собой по образу жизни.

Ученые рассчитывали именно на это. Они объединили выводок кроликов и выводок зайцев еще до того, как у них

открылись глаза, и выкормили их молоком одного и того же животного — коровы, которая, не имея никакого отношения ни к зайцам, ни к кроликам, не смогла внушить им взаимную ненависть через посредство питания с первых же дней жизни.

Далее оба выводка были помещены в темную комнату, где, когда открылись глаза, зайчата и крольчата не смогли заметить незначительную разницу между ними.

Животные считали, что относятся к одному семейству. Их хорошо кормили, поэтому у них не было никаких поводов для ссор, и они жили в атмосфере совершенно братской дружбы до той поры, пока не почувствовали первые потребности в любви, что и заменило им братскую нежность.

Ученые круглосуточно дежурили около клеток, чтобы ничего не пропустить из картины этого сближения, которое г-н де Бюффон считал невозможным. Однажды, к своему великому удовольствию, они увидели, как одна крольчиха и заяц приблизились друг к другу с более чем братскими ласками. Затем стало ясно, что маленькая колония в ближайшее время увеличится, причем настолько, что не оставит никаких сомнений в скрещивании двух видов, которые никогда не должны были бы приближаться друг к другу.

Результатом этой таинственной работы науки было появление двадцати детенышей; но природа взяла свое: у крольчих всегда рождалось 8—10 детенышей, а у зайчих — 1 или 2.

Надо было продолжать эксперимент и подробно сообщить о нем г-ну де Бюффону. Г-н де Бюффон сказал: «Если по ошибке, из-за слабости или насилия сближение между этими видами все же произойдет, в результате родятся гибриды, не способные к размножению».

Этот необычный выводок отделили от остальных животных, и, к великому удовлетворению ученых, дети последовали примеру своих родителей и тоже начали размножаться.

Теперь надо было дать название новому виду: его назвали «зайцекролик» и стали следить, чтобы скрещивание продолжалось.

В настоящее время мы имеем совершенно новых животных, которые радуют своих создателей-ученых, давших им название. Это название происходит одновременно от слова «заяц» и от слова «кролик»; размером они крупнее исходных форм и весят до 13–14 ливров (около 7 кг). Их мясо белее мяса и кролика, и зайца. Его готовят со всеми соусами, с которыми подают обоих четвероногих, давших начало зайцекролику, и нет сомнений, что года через два-три зайцекролик станет столь же обычным и

займет в наших лесах и на наших базарах достойное место. Уже сейчас утверждают, что многих видели на рынках в Мансе и в Анжу.

Одно из таких животных было прислано мне Обществом акклиматизации, при условии, что я его съем. Могу утверждать, что независимо от того, был ли он сыном кролика и зайчихи или крольчихи и зайца, он оказался не хуже ни отца, ни матери.

ЗАКВАСКА

Закваской называют вещество, обладающее свойством вызывать брожение. Закваской являются дрожжи, и если к тесту не добавить закваску, то полученный хлеб будет несъедобным.

Закваскаами являются пивные дрожжи, сок черной смородины, пиво, которое начинает пениться.

ЗАКУСКА

Закуской называют любое блюдо, которое недостаточно по количеству, чтобы служить основным, но тем не менее подается отдельно, на тарелках особой формы и дополняет элегантность трапезы.

ЗАЛИВНОЕ

Так называют филе птицы, дичи или рыбы, окруженное трюфелями, крутыми яйцами и ломтиками грибов и покрытое прозрачным, крепким желе в формочке. Заливное представляет собой холодное антре (entree). Однако великие мэтры кулинарного искусства отрицают существование холодных антре, так что рекомендуется подавать заливное с жарким. Оно должно появляться на столе лишь со второй сменой блюд, на смену жаркому. Один кулинар, живший при старом режиме, сообщает нам, что в Бурбонском дворце заливное подавали по кругу между сменами блюд, а потом убирали на стоящий для подобных случаев буфет, вместе с супами по-русски и прочей экзотикой.

Автор «Кулинарного словаря», который не допускает существования холодных антре, называет горячим заливным описанное ниже блюдо:

ХОЛОДНОЕ ЗАЛИВНОЕ. Положите в котел две телячьих ножки, старую куропатку, курицу и 2–3 ломтика ветчины. Свяжите все вместе, добавьте две моркови и две луковицы, хороший пучок разных пряных трав, смочите небольшим количеством крепкого бульона и дайте слегка выступить жидкости. Когда жидкость станет похожа на лед и окрасится, добавьте бульон (или воду), стараясь еще больше уварить. Снимите пену и всыпьте нужное количество соли. Варите еще 3 часа, после чего пропустите через мокрую салфетку и дайте охладиться. Взбейте два яйца, постепенно добавляя немного бульона. Влейте столовую ложку уксуса с эстрагоном и стакан доброго белого вина. Вылейте все в заливное, которое следует опять поставить на огонь. Перемешайте его веничком из самшита. Когда начнет булькать, отодвиньте на край плиты, чтобы содержимое только слегка вздрагивало, накройте крышкой и положите на нее золу или угли. Когда заливное совсем посветлеет, пропустите его снова через смоченную и выжатую салфетку, которую следует привязать к ножкам табурета. После этого пользуйтесь им для различных рагу, с которыми оно и должно употребляться.

ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ МЯСО

Готовят слоеное тесто и в нем подают мясо, приготовленное различными способами в виде рагу.

ЗАПРАВКА БЕЛАЯ

Так называют состав, использование которого часто предписывается кулинарными рецептами. Нагрейте до кипения в небольшом количестве воды мелко нарезанное сало, кусочки моркови, столько же лука, один лавровый лист, веточки петрушки и завязанные в тонкую тряпочку перец горошками и несколько гвоздик. Надо дать смеси покипеть, непрерывно перемешивая, пока не испарится вся вода, затем влить еще большее количество воды, снова вскипятить, тщательно снять пену и хранить полученный состав в керамической посуде, чтобы пользоваться им в соответствии с рецептом.

ЗАПРАВКА ГУСТАЯ

Так в кулинарии называют густые по своей природе соусы или соусы, загустевшие за счет добавления обжаренной муки, яичных желтков либо подливок.

ЗАПРАВКА ИЗ МУКИ

Такую заправку очень полезно иметь в кухне для того, чтобы варить мясо на пару, на угольях и т. п. Применение заправки улучшает вкус и сохраняет внутри мяса часть тех соков, которые в ином случае растворились бы в жидкостях.

Мучная заправка представляет собой муку, которую обжаривают в сливочном масле или в жире, непрерывно перемешивая, чтобы не образовались комочки. Эту заправку используют для того, чтобы придавать соусам цвет и нужную густоту.

БЕЛАЯ ЗАПРАВКА ИЗ МУКИ И ТЕМНАЯ ЗАПРАВКА ИЗ МУКИ (см. Соусы).

в маринаде, запеченное, в тесте, в виде сосисок и т. д. — (см. Говядина).

ЗАРЯНКИ (МАЛИНОВКИ)

Мелкие перелетные птички, грудка которых имеет оранжевую окраску (см. ***Мелкие птички***).

ЗАЯЦ*

Это четвероногое слишком хорошо известно, чтобы описывать его внешность. Я только добавлю несколько замечаний относительно его ума, который нередко заводит в тупик охотников и даже собак. На зайца охотятся с легавой, но еще чаще — с гончей собакой. Если вы отправляетесь на охоту с легавой, заяц бежит впереди вас, и от охотника, от его ловкости или неуменья зависит, убьет ли он зайца или промахнется. Если охотятся с гончей, то заяц делает два круга по равнине или по лесу: один круг длится от 25 минут до получаса, а второй — от 45 минут до часа с четвертью. Это называют его большим и малым пробегом.

Какой злой рок после первого или второго круга всегда вновь приводит зайца к охотнику, поднявшему его с лежки, так что почти неизбежно он возвращается к тому месту, где началась на него охота, и там находит предназначенную ему пулю?

Свою первую пробежку заяц делает довольно открыто и не прибегает к хитростям; зато на втором круге он хитрит и, хотя набор его хитростей не столь богат, как у лисы, ему иногда удается сбить со следа собаку и обмануть охотника.

Одна из первых хитростей состоит в том, что, прибежав в такое место, где высокая трава и колючий кустарник могут послужить ему убежищем, заяц точно, как будто циркулем, описывает круг диаметром в 25–30 шагов. Пробегает точно по этому кругу три или четыре раза, а потом, собрав все свои силы, делает прыжок в сторону и удирает. Собаки, прибежавшие в то место, где заяц оставил прямую линию своего пути и начал бегать по кривой, делают то же, что и он, и гонятся за ним по кругу, но неожиданно теряют след. Спасительный прыжок, который сделал зверь, прервал его путь. Растерянные собаки продолжают лаять и выть, как бы призывая охотника на помощь. Охотник действительно приходит, но как только заяц слышит это, он убегает, отдохнувший и готовый к новой гонке, еще более продолжительной, чем та, которую он только что выдержал.

Я видел зайца, применявшего те же хитрости; но, вместо того чтобы прыгнуть на землю и искать убежища в колючих зарослях, он прыгнул на склоненное дерево и спрятался в его густой листве. Его обнаружила моя легавая и выдала его мне своим

пристальным взглядом. Так что я убил зайца на ветках дерева, как будто это был фазан или рябчик.

ЗАЯЦ ПО-АНГЛИЙСКИ. Освежуйте молодого и нежного зайца, не отрезая ему лапы, чтобы он остался целиком; опалите ему уши, как молочному поросенку. Через небольшое отверстие выньте у него легкие и слейте кровь. Возьмите печенку, удалите желчь. Порежьте печенку очень мелко, приготовьте похлебку со сливками, разотрите ее с печенкой, добавьте равный объем сливочного масла, 4 сырых яичных желтка, соль, перец и приправы. Нарежьте мелкими кусочками крупную луковицу, обжарьте ее добела и добавьте к вашему фаршу вместе со щепоткой просеянного через сито шалфея. Перемешайте все и влейте кровь вашего зайца. Попробуйте получившийся фарш и, если он хорош на вкус, заполните этим фаршем тушку зайца. Зашейте ее, сломайте бедерные кости и закрепите задние лапы под брюхом. Передним лапам и голове придайте такое положение, как если бы заяц был в убежище. Наденьте его на вертел, сохраняя эту позицию, заверните в бумагу и жарьте примерно час с четвертью. Перед тем как снимать с огня, разверните бумагу, удалите сало и подавайте на стол вместе с соусником, заполненным желе из красной смородины, которое вы расплавили на водяной бане.

ЖАРЕНЫЕ ВЗРОСЛЫЕ И МОЛОДЫЕ ЗАЙЦЫ. Освежуйте и разрежьте вашу дичь, натрите ее же кровью и опалите на углях. Нашпигуйте мелкими кусочками свиного сала и наденьте на вертел. Зажарьте и подавайте в горячем виде со сладким соусом, приготовленным из сахара и корицы, либо с уксусным соусом с солью, перцем и луком, нашпигованным гвоздикой.

ЗАЯЦ ПО-МЕЩАНСКИ. Возьмите зайца, отрежьте лапы, слейте кровь; нашпигуйте тушку крупными кусками сала. Варите в бульоне, добавив кружку белого вина, пучок петрушки, лук-татарку, чеснок, гвоздику, мускатный орех, тимьян, лавровый лист, базилик, соль и крупный перец. Варите на медленном огне. Очень мелко разотрите печенку зайца, пропустите ее через сито с

небольшим количеством бульона и смешайте с кровью. Когда рагу будет готово, а соус совсем упарится, добавьте туда массу, приготовленную из растертой печенки и крови, дайте соусу загустеть, не доводя до кипения, добавьте немного цельных каперсов и подавайте на стол.

МОЛОДЫЕ ЗАЙЦЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ. Разрежьте их на четыре части, нашпигуйте крупными кусками сала, варите в бульоне, добавив стакан белого вина, соль, перец и пучок пряной зелени. Когда соус достаточно загустеет, снимите зайцев с огня и подавайте с апельсиновым соком, полив рагу, приготовленным из смешанных печенки, крови и небольшого количества муки соусом, добавив немного уксуса, несколько маслин и немного цельных каперсов.

РАГУ ИЗ ЗАЙЦА. Освежуйте и выпотрошите зайца, разрежьте его на куски, стараясь сохранить кровь в прохладном месте. Приготовьте мучную заправку из небольшого количества муки и сливочного масла, обжарьте в этой заправке несколько кусков свежепосоленной свинины или свиного сала. Положите туда же вашего зайца и, когда он прогреется, попейте его бульоном пополам с красным вином. Добавьте соль, перец, пучок пряной зелени, зубчик чеснока, луковицу, нашпигованную двумя гвоздиками, и немного натертого мускатного ореха.

Когда заяц будет наполовину готов, добавьте печенку и легкие. Варите на сильном огне, пока содержимое не уварится на три четверти. Затем возьмите две дюжины мелких луковичек, глазируйте их в кастрюле, добавив немного сливочного масла и полстакана белого вина, до приятного беловато-желтого цвета;

положите туда же шампиньоны и донца артишоков, нарезанные кусочками. Одновременно зажарьте в сливочном масле небольшие кусочки хлебного мякиша.

Приготовив гарниры, влейте в рагу для загустения кровь, которую вы хранили отдельно.

После этого выложите кролика на блюдо, украсьте его глазированными луковичками, вылейте сверху соус, добавьте грибы, донца артишоков, свежепосоленную свинину. Подавайте в горячем виде, на гарнир используйте зажаренные гренки.

МОЛОДОЙ ЗАЯЦ НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите очень молодого и мягкого зайца, отрежьте две передние лапы перед их соединением с тушкой. Освежуйте зайца, выпотрошите его, всуньте палец между огузками, чтобы лучше очистить, разорвите диафрагму, выньте легкие и печенку, положите их в отдельную посуду вместе с кровью. Наполовину отрежьте задние лапы, вложите одну из них под колено другой, выверните окорочка к середине, положите зайца на огонь. Вытрите, целиком натрите его кровью, нашпигуйте или обложите его свиным салом, наденьте на вертел, жарьте примерно 45 мин, снимите с огня и подавайте с соусом пуаврад, в который для загустения добавьте кровь вашего зайца, стараясь не дать ей закипеть.

ЗАЯЦ С КРОВЬЮ. Возьмите пять живых голубей, забейте их, слейте кровь в тарелку с лимонным соком, который добавляют, чтобы кровь не свернулась. Обдайте голубей кипятком, свяжите лапками внутрь, бланшируйте и обжарьте со сливочным маслом, добавив пучок пряной зелени, ломоть ветчины, бланшированное сладкое мясо теленка, шампиньоны, трюфели. Налейте сверху немного подливки и бульона, варите зайца и добавляйте компоненты по вкусу. Влейте сверху немного бульона, варите и снова добавляйте компоненты по вкусу. Затем влейте кровь для загустения, непрерывно перемешивая все на огне, чтобы кровь не свернулась, и не доводя ее до кипения. Дайте остыть, затем возьмите зайца, которого вы освежевали и выпотрошили, смешав его с кровью голубей до того, как рагу не загустеет. Снимайте мясо кроликов пластами в виде филе, мелко нарубите его вместе с небольшим куском сырокопченой ветчины, петрушкой, луком, шампиньонами и чесноком, добавьте в соус для загустения пять яичных желтков и смешайте этот фарш с равным ему количеством сала, нарезанного мелкими кусочками. Затем положите на дно специальной кастрюли шкурки от ветчины или сала, на них — фарш. Сделайте в середине углубление, чтобы выложить туда рагу из голубей брюшком вниз, сверху положите такой же фарш, накройте крышкой и готовьте в духовке. Слейте избыток жира, выложите на блюдо, на котором будете подавать на стол, и

полейте соусом на шампанском вине.

МОЛОДОЙ ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Снимите шкуру с молодого зайца, выпотрошите его и разрежьте на куски. Положите в кастрюлю со сливочным маслом, солью, перцем, специями. Обжарьте на сильном огне, переворачивая куски поочередно, чтобы они обжаривались равномерно. Когда куски станут твердыми и будут оказывать сопротивление при нажатии пальцем, добавьте сначала мелко нарезанные пряную зелень, лук-шалот и петрушку, несколько шампиньонов, затем столовую ложку муки, стакан белого вина и немного бульона. Снимите рагу с огня, когда оно будет готово закипеть, и подавайте на стол.

ПАШТЕТ ИЗ ВЗРОСЛОГО ИЛИ МОЛОДОГО ЗАЙЦА. Снимите шкуру с зайца, удалите кожу и срежьте филе. Нашпигуйте мясо кусочками сала, хорошо натертого солью и специями, положите на дно керамической посудины два или три куска шкурки от сала и несколько ломтиков ветчины. Посолите, посыпьте перцем, специями, разложите по дну куски заячьего филе и так же посыпьте сверху солью и специями. Добавьте молодые трюфели и несколько шампиньонов, положите сверху хорошо отбитые ломти говядины и шкурку от сала. Закройте крышкой, положите вокруг тесто и готовьте на не слишком сильном огне, который должен гореть сверху и снизу. Когда будет готово, раскройте посудину, удалите ломти говядины и сала, снимите жир с соуса, попробуйте его на вкус и, если соус получился вкусным, влейте в него сок от ветчины и подавайте на стол.

ПАШТЕТ ИЗ ЗАЙЦА ДРУГИМ МАНЕРОМ. Выньте кости из кусков зайчатины, нашпигуйте ее кусочками сала, посыпанными солью, перцем, специями, мелко нарезанными луком-шалотом и петрушкой, зажарьте до полу-готовности на сливочном масле. Мелко нарежьте печенку вместе с одним ливром толстого сала, добавьте одну луковицу-репку, одну луковицу лука-шалота, четверть зубчика чеснока, петрушку, тимьян и лавровый лист, нарезанные отдельно, специи, перец, соль, небольшой стакан водки. Приготовьте компактную массу, положив вниз фарш, затем ветчину и другое мясо и птицу, тушите два часа или положите в керамическую посудину, по вашему усмотрению.

ПАШТЕТ ИЗ МОЛОДОЙ ЗАЙЧАТИНЫ. Выньте кости из молодого зайца и отрежьте все куски филе. Нарежьте их очень мелко, добавьте петрушку, лук-татарку, шампиньоны, зубчик чеснока, один ливр мелко нарезанного сала и 10 яичных желтков. Приготовьте фарш из трех квартеронов свиного сала, нарезанного мелкими кубиками, ветчины, нарезанной так же, полулитра сливок, с добавлением смешанных пряных трав и соли. Смешайте

все вместе, удалите жир, положите на дно шкурку от сала, на него — мясо, покройте снова шкуркой от сала и сверху — снова такой же мясной пастой. Запекайте около двух часов.

ЗАЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ПО РЕЦЕПТУ МЕЛ-ВИЛЛА (рецепт г-на Легоге, бывшего шеф-повара лорда Мелвилла, английского морского министра). «Если я и даю рецепт этого блюда, — говорит этот великолепный кулинар, — то не потому, что я его изобрел и не потому, что эти котлеты носят имя достопочтенного сеньора, которому я неоднократно имел честь подавать их. Оставив в стороне чужое самолюбие, что заячьи котлеты, как я их опишу, заслуживают возможности появиться на хорошем столе и именно в таком качестве они совершенно естественно занимают свое место в этой книге. И не следует думать, что для приготовления этого блюда потребуется пожертвовать пятью или шестью зайцами, как я читаю, например, в книге по изысканной кулинарии, где сказано, что для рагу из молодой зайчатины требуется филе от десяти зайцев. Нет, нам понадобятся только две половинки зайца; правда, это должны быть две передние половинки, так что придется все-таки раздобыть двух зайцев; но их задние половинки тоже не пропадут, о чем мы расскажем чуть ниже». Вернемся теперь к нашим котлетам.

Сдерите шкуру с двух зайцев, выпотрошите их и сохраните кровь. Проведите ножом вдоль спинного хребта до бедра, после чего, вставляя пальцы вдоль спинного хребта, между ним и филейными кусками, отделите филе, не отрывая от бедра тот большой кусок, который на бедре держится. Воткните кончик ножа под этот кусок, нажимая большим пальцем на кожу с жилками. Действуйте так, как если бы вы тянули филе на себя. Кожа при этом останется на месте, а филе отделится и одновременно очистится от жил и пленок. Когда вы таким способом отделите все четыре куска филе, разложите их на столе и разделите каждый из них на три части. Разрежьте их наискосок, чтобы у каждого куска был большой конец и другой конец, более тонкий и вытянутый. Слегка расплющите эти куски и очистите их от пленок и пр., придавая им форму котлет, что будет не трудно, поскольку вы отрезали куски наискось. Возьмите маленькие косточки, находящиеся в крыльях курицы, заострите их концы и воткните в котлеты. Если у вас не найдется куриных косточек, возьмите мелкие кости — ребра зайца, которые достаточно похожи на настоящие косточки в бараньих котлетах или в котлетах из ягненка.

Посыпьте солью и перцем приготовленные таким образом котлеты из зайчатины, легко проведите по каждой из них перышком, смоченным во взбитом яичном желтке, панируйте

мелкими хлебными крошками (панировочными сухарями). Подготовьте очень горячее растопленное сливочное масло, обмакните в него котлеты, панируйте их еще раз, легонько проведите по ним обратной стороной ножа, чтобы сделать гладкими; влейте растопленное сливочное масло в сотейник. Положите в него котлеты и тушите, как обычные котлеты.

Соус, который подходит для таких котлет, готовится следующим образом. Положите на дно кастрюли ломтики репчатого лука и моркови. Возьмите обрезки тушки, с которой вы сняли филе, топориком разрубите слишком крупные куски и положите их в кастрюлю. Залейте стаканом белого вина и добавьте зубчик чеснока, две гвоздики и пучок пряной зелени. Когда выделится и выпарится жидкость, влейте половник бульона, чтобы получить сок, который следует варить полчаса, а затем процедить через сито, готовя испанский соус. Если вы не готовите испанский соус, влейте больше жидкости на куски заячьей тушки и приготовьте мучную заправку. Перед подачей на стол добавьте и в тот, и в другой соус для загустения кровь, которая у вас хранилась отдельно.

Как мы уже сказали, четыре бедрышка, которые остались от двух наших зайцев, не пропадут: мы приготовим из них рагу, паштет или ка-кое-нибудь другое блюдо, и вы убедитесь, что наше блюдо, состоящее из двенадцати котлет, приготовленных по рецепту Мел вилл а, можно приготовить без излишних расходов. Впрочем, мы как раз и хотим, чтобы в нашей кухне все было как можно более вкусным, при самых простых способах приготовления и наименьших расходах.

ШПИГОВАННОЕ ЗАЯЧЬЕ ФИЛЕ (Рецепт того же автора). Отделив филе, как описано выше, нашпигуйте его, придайте кускам закругленную или удлиненную форму и разложите их в кастрюле на тонкие шкурки от сала. Положите вокруг в качестве гарнира ломтики моркови и лука, посыпьте их немного тимьяном, добавьте лавровый лист, две гвоздики, перец и соль. Полейте бульоном, накройте листом промасленной бумаги и тушите на медленном огне, который должен гореть снизу и сверху в течение 45 минут. Если необходимо, глазируйте и подавайте на стол под соусом пуаврад или пикантным, либо поверх какого-либо гарнира (грибов или цикорного салата).

ЗАЯЧЬЕ ФИЛЕ МАРИНОВАННОЕ И ТУШЕНОЕ. Нашпиговав филе, положите его на неделю в маринад, приготовленный следующим образом: соль, перец, два лавровых листа, тимьян, петрушка целыми веточками, нарезанная луковица, четыре гвоздики, стакан сухого белого вина и полстакана уксуса с эстрагоном. Когда вы захотите использовать это филе, дайте ему

стечь и обсушите на чистом полотне, после чего тушите, как тушеные котлеты.

ЗЕЛЕНЫЕ БУЛОЧКИ

(саксонское антрмэ entrements)

Налейте полбутылки кипящего молока на мякиш двух небольших хлебцев. Оставьте так примерно на час. Затем налейте на него для придания большего вкуса сок пижмы; добавьте сок шпината для окрашивания в приятный зеленый цвет, затем ложку водки; натрите туда же корку одного лимона, взбейте четыре яичных желтка, смешайте все вместе и добавьте сахар по вкусу. Затем поместите получившуюся смесь в кастрюлю со 125 г свежего сливочного масла, поставьте на слабый огонь и перемешивайте, пока не загустеет. Снимите с огня, дайте постоять два или три часа и влейте по ложке в кипящее свиное сало. Когда ваши булочки будут готовы, растолките сахар и посыпьте сверху; подавайте с белым вином с очень сладким ромом, в горячей сахарнице (рецепт барона де Мюльбахера).

ЗЕМЛЯНИКА

Земляника лесная, ананасная, сортов Капрон, Времена года, Калабрийская мускатная.

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ДЕРЕВО

Называется также Земляничник, или Древовидная земляника, широко распространено в Южной Европе, на Канарских островах, в Северной Америке, Мексике и Чили. Это вечнозеленое дерево с сочными плодами округлой формы, в зрелом состоянии красивого красного цвета, размером с вишню, имеющими форму земляники, с очень приятным кисловатым вкусом. Выращивается также в Лангедоке. Его белые и розовые цветы, расположенные поникшими гроздями на концах ветвей, очень красиво выглядят в садах.

ЗИМОРОДОК

Немногие знают, что эта птичка с нежным французским названием *Alcyon,* которое напоминает о несчастных влюбленных по имени Цекс и Алкион, на самом деле прибрежная ласточка из Индокитая, называемая салганой, гнезда которой китайцы поедают с таким наслаждением.[51] Эта птица встречается на колониальных островах Франции и на Бурбоне, на Молуккских островах и на Филиппинах. Она делает студенистые гнезда в форме маленькой раковины-тридакны, которые состоят из полупрозрачного белого материала, твердого, как рог, и внутри смешанного с тонкими слоями ваты. Снаружи этот материал напоминает очень белый студень, пронизанный тщательно прилаженными волокнами. Эта птица, которую по-гречески зовут Алкионом, называется Шим в Тонкине и Салангана — на Манильских островах, которым она приносит богатство одной только продажей своих гнезд. Эти гнезда состоят из неизвестной в Европе смолы, которую называют каламбак. Смола эта, называемая индейцами тимбак, представляет собой вещество, которое хрустит на зубах и обладает замечательным вкусом. В Китае его продают на вес золота, благодаря присущему ему запаху. Его сжигают на угольях в самых знаменитых пагодах, по торжественным случаям, у великих людей Поднебесной. Цена этих гнезд необыкновенно высока; их называют *сакаипука*. В наши дни известно, что несколько видов ласточек делают такие студневидные гнезда; наибольшим спросом пользуются белые. С Суматры в Кантон посылают многочисленные подделки, от которых китайцы в восторге. Их находят в горных местностях, где они прикреплены к маленьким сосудам, привязанным вдоль стен. Гнезда собирают дважды в год; ласточкам требуется больше месяца на постройку гнезда. Долгое время считалось, что эти гнезда представляют собой не что иное, как морскую пену, смешанную с икрой рыб. Я видел множество таких гнезд. Должен сказать, что я даже съел их больше, чем кто-либо другой во Франции, может быть, потому, что был знаком с зятем губернатора Явы, который получал их каждый год целыми ящиками. Он заставлял собирать их в пещере, выдолбленной неподалеку от Явы, посреди утесов, обкатанных морем. Вещество, из которого они состояли и которое мы пытались анализировать, было похоже на крепкий клей, разбавленный наполовину. Гнезда имели 2 или 3 дюйма в диаметре, в некоторых из них еще находились яйца. Они весили не более 10 граммов. Там эти гнезда стоят 8—10 пиастров за 0,5 кг.

Вот как мы заказывали их приготовить, в соответствии с рецептом, который был нам прислан с Явы. Хорошо отмыв гнезда, мы замачивали их для размягчения разделявших их волокон. Затем клали их под какую-нибудь жареную птицу, соком которой они пропитывались, либо варили вместе с каплуном на медленном огне в течение суток, в герметично закрытом глиняном горшке. Мы делали из этих гнезд также бульоны, супы и рагу очень быстрого приготовления и очень питательные.

ЗМЕИНЫЙ ГОРЕЦ

(раковые шейки)

Один из видов растений рода горец. Дословно его французское название *bistorte* (перекрученный) обусловлено тем, что корни этого растения перекручены и согнуты в форме латинской буквы «S».

Хотя на вид это растение не кажется способным давать муку, оно тем не менее весьма питательно и в случае неурожая и голода могло бы использоваться в пищу: в этом нам пришлось бы всего лишь воспользоваться примером самоедов, которые едят его вместо хлеба.

ЗОБ

Зоб — это желудок у птиц. Мясо его жесткое и совершенно лишено вкуса.

ЗУБЫ

Челюсть человека снабжена тридцатью двумя (или менее) зубами. Передние зубы откусывают пищу, а боковые пережевывают ее. Отсутствие зубов затрудняет пищеварение тем, что пища недостаточно размельчается, отчего возникают спазмы, колики и т. п.

ЗУЁК

Существует два вида этих птиц: золотистый (золотистая ржанка), с желтым оперением, и серый зуек, с серым оперением. Многие авторы путают зуйка с чибисом, потому что эти две птицы живут в одних и тех же местах, питаются тем же кормом, и мясо их сходно по вкусу и по воздействию, которое оно оказывает. Тем не менее мясо зуйка более нежное.

Зуйки — птицы общественные, перелетные, питаются преимущественно земляными червями. Говорят, что зуйки заставляют земляных червей покидать свои убежища, постоянно ударяя по земле ногами. Зуйки едят также жесткокрылых насекомых и некоторых моллюсков. Как правило, они не строят гнезд. Самка выбирает на земле или в песке небольшое углубление и откладывает туда 3–6 яиц, цвет который у разных видов различный. Зуек вызывает аппетит и легко переваривается, но, поскольку это еда слишком легкая, люди, привычные к тяжелой физической работе, не смогли бы прожить на такой пище.

> «И сказали они Гаргантюа, что зуек — это мясо для пьяных зубов и известен своим несытным мясом».

Зуйка готовят по-разному. Приведем несколько рецептов.

ЗУЁК С ТРЮФЕЛЯМИ. Опалите, выпотрошите, ощипайте трех или четырех зуйков, положите их в кастрюлю с дюжиной хороших трюфелей, с которых надо предварительно снять пленки, и с пучком пряных трав, добавьте немного базилика, соль, перец, стакан вина из Шампани, шесть ложек уваренного испанского соуса и варите до готовности. Затем снимите жир, переложите их в другую кастрюлю вместе с трюфелями, соус процедите через сито, выложите зуйков на блюдо, положите трюфели сверху горкой, на уваренный соус вылейте лимонный сок и подавайте на стол.

ЗУЁК НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Выньте из четырех золотистых ржанок кишки, приготовьте из них фарш, добавив мелко нарезанное свиное сало, перец, соль, петрушку, лук-шалот. Положите этот фарш внутрь птиц и наденьте их на маленькие вертелы. Покройте их шкуркой от сала, заверните в бумагу, положите сверху на большой вертел и жарьте. Затем снимите бумагу и сало, выложите на блюдо и полейте рагу из трюфелей.

ЗУЙКИ ЗАЖАРЕННЫЕ. Готовятся так же, как голуби.

И

ИКРА

(соленые осетровые яйца)

(См. Осетр)

Добавим здесь только, что для любителей икра своей способностью располагать желудок к приему пищи заменяет суп и бульоны. По крайней мере, таково мнение знаменитого Мейербера.

ИКРА БАРАБУЛЬКИ

Икру барабульки готовят во Франции, на островах Мартиг и в Террене, а также в Италии (в Генуе и в Порто-Ферраго).

ИМПЕРАТОРСКАЯ СЛИВА

Слива, созревающая только в августе. Она удлиненная, фиолетового цвета. Существуют еще три сорта: императорская белая, ранняя зеленая и поздняя желтая.

ИНДЕЙКА

В орнитологии говорят «индейка» и «индюк» о самке и о самце этой птицы. В кулинарии индейкой называют обычно и самку, и самца.

Самка всегда меньше и имеет более нежное мясо, чем самец. Индейки были известны грекам, которые называли их мелеагридами, поскольку македонский царь Мелеагр завез их в Грецию в 3559 г. до н. э. Некоторые ученые опровергают этот факт, утверждая, что это были цесарки; однако Плиний (книга 37, гл. II) описывает индейку так, что сомнений не остается. Софокл в одну из своих утерянных трагедий вводит хор индеек, оплакивающих смерть Мелеагра.

Римляне питали к индейкам особое уважение: они разводили их в своих птичниках. Как же исчезли индейки? Какая эпидемия их унесла? История ничего не говорит нам об этом.

Только они сделались настолько редкими, что в конце концов их начали держать в клетках, как в наши дни держат попугаев.

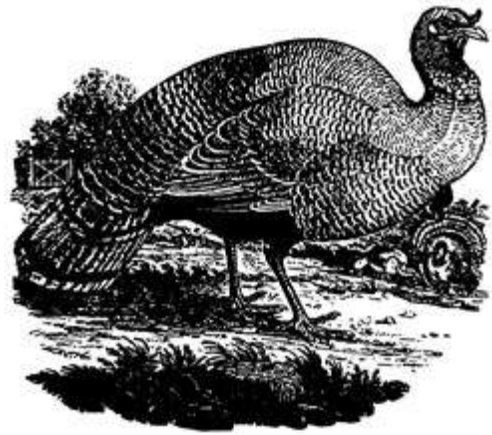
В 1432 г. корабли Жака Кёра, который начал с того, что стал одним из первых купцов в мире, а закончил личным секретарем и командующим артиллерией у короля Карла VII, — так вот, в 1432 г. корабли Жака Кёра привезли из Индии первых индеек. Так что мы не обязаны этой драгоценной птицей отцам-иезуитам, как принято считать, поскольку орден иезуитов был основан Игнатием де Лойолой только в 1534 г. и одобрен папой Павлом III лишь в 1540 г.

Уверенность широкой публики, что именно сподвижники Лойолы завезли индюшек из Америки, привела к тому, что некоторые любители дурных шуток взяли в привычку называть индюшек иезуитами. Индюшки имеют такое же право обижаться на подобное изменение своего имени, какое имели бы иезуиты, если бы их стали называть индюками.

Так что наша точка зрения отличается от мнения большинства ученых, считающих, что индюшка родом из Америки. Америка, открытая Христофором Колумбом в 1492 г., не могла в 1450 г., то есть за 42 года до этого, снабжать провиантом корабли Жака Кёра, хотя девизом его было: «Для смелого сердца нет ничего невозможного». Само название «индейская курица», от которого произошло и название «индюшка», «индейка», казалось бы более естественным, если бы эта птица происходила из Индии, чем из Америки, хотя в ту эпоху и было принято называть Америку Западной Индией.

В наши дни в Америке, особенно в Иллинойсе, индейку встречают в диком состоянии. Брийа-Саварен в своей книге «Физиология вкуса» рассказывает, как стал героем охоты, на которой ему посчастливилось убить индейку. Один канадский охотник уверял меня, что однажды убил такую птицу, весившую около пятидесяти ливров.

Мясо индейки, особенно холодное, великолепно, прекрасно на вкус и превосходит куриное, но есть гурманы-знатоки, которые едят у индейки только кусочек, называемый «архиерейским носом» (нежное мясо с двух сторон возле гузки).



Однажды Гримо де ля Реньер, дядюшка знаменитого графа д'Орсэ, бывшего в течение двадцати лет законодателем мод во Франции и в Англии, во время командировки по финансовым делам был застигнут ночью то ли ненастьем, то ли каким-то другим непреодолимым препятствием, которые способны заставить эпикурейца остановиться в деревенской гостинице. Он спросил у хозяина гостиницы, что он может дать ему на ужин.

Хозяин со стыдом и огорчением признался, что его кладовая совершенно пуста.

Большой огонь, пылающий за стеклянной дверью помещения, оказавшегося кухней, привлек взгляды знаменитого гурмана, с удивлением увидевшего семь индеек, вращавшихся на одном вертеле.

— Как же вы смеете говорить мне, — воскликнул Гримо де ля Реньер, — что вам нечего дать мне на ужин, если я вижу на одном вертеле семь великолепных индеек, достигших одинаковой степени готовности?

— Это правда, мой господин, — ответил ему хозяин гостиницы, — но их заказал господин из Парижа, который приехал раньше вас.

— А этот господин один?

— Совсем один.

— Но он что же, какой-нибудь гигант?

— Нет, месье, — он не выше вас ростом.

— О, тогда скажите мне номер комнаты этого молодца, и держу пари, что он уступит мне одну из этих семи индеек.

Гримо де ля Реньер велел посветить и проводить его в комнату путешественника, которого он нашел сидящим в кресле у камина и занятого точкой друг об друга двух ножей.

— Черт меня побери, — воскликнул Гримо де ля Реньер, — да этот господин — мой сын!

— Да, отец, — ответил молодой человек, почтительно кланяясь.

— Так это вы велели нанизать на вертел семь индеек себе на ужин?

— Господин мой, — ответил ему любезно молодой человек, — я понимаю, что вы неприятно поражены, увидев, как я демонстрирую столь вульгарные чувства, так мало соответствующие моему благородному происхождению, но мне не из чего было выбирать, в доме не было никаких других продуктов.

— Проклятье! Я не упрекаю вас в том, что вы собираетесь есть индейку за неимением курицы или фазана. Во время путешествия приходится есть, что найдешь; но я упрекаю вас в том, что для себя одного вы велели надеть на вертел сразу семь индеек.

— Господин мой! Я постоянно слышал, как вы говорили своим друзьям, что по-настоящему хороши в индейке только кусочки, называемые «архиерейским носом». Вот я и велел зажарить на вертеле семь индеек, чтобы иметь четырнадцать «архиерейских носов».

— Это, — был вынужден признать отец, — кажется мне несколько расточительным для восемнадцатилетнего юноши, и я не могу сказать, что нахожу такой подход неразумным.

Авиньон всегда был известен, как город, где прекрасно едят. Эта старая традиция сохранилась еще с тех времен, когда в Авиньоне находился папский престол.

Один уважаемый председатель суда этого города очень ценил достоинства индеек.

Однажды он рассказывал:

> — Право, мы только что съели великолепную индейку. Она была прекрасна, начинена трюфелями до самого клюва, нежная, как цыпленочек, жирная, как овсянка, ароматная, как дрозд. Вижу, что мы оставили от нее только кости.
> — Сколько же вас было? — спросил любопытный.
> — Нас было двое, месье, — прозвучал ответ.
> — Двое?..
> — Да. Индейка и я.

Однажды Людовик XV, желая посетить зверинец в Версале, отправился туда по дороге в Сент-Юбер, но по пути был вынужден остановиться, так как путь ему преградила стая индеек. Наверняка это были индейки из Версальского зверинца, убежавшие оттуда.

— Кому поручены эти птицы? — спросил король.

— Капитану Ля Рошу, сир, — ответили ему.

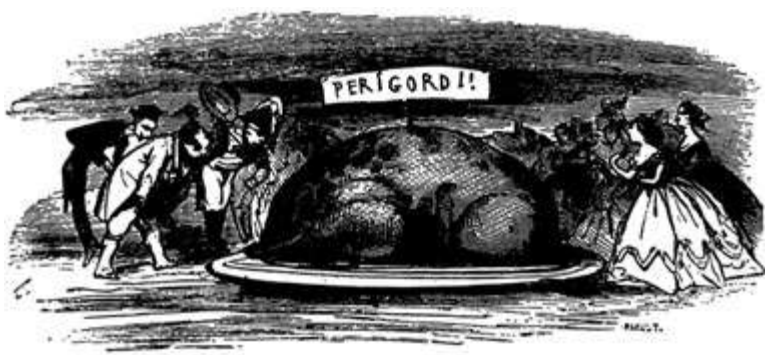
— Ну что ж, пошлите сказать капитану Ля Рошу, что если от него еще раз убегут индейки, я уволю его с поста во главе этого птичьего воинства.

Красный цвет вызывает у индюков гнев, как у быков. Индюк бросается на того, кто одет в красное, и атакует его ударами клюва. Это послужило причиной случая, произошедшего со знаменитым Буало.

Когда Буало был еще ребенком, он однажды играл во дворе, где вместе с другими птицами находился индюк. Вдруг ребенок упал, курточка его распахнулась. Индюк, заметивший ненавистный цвет, кинулся в атаку и ударами клюва так покалечил бедного Николя, что тот не смог стать эротическим поэтом, а стал впоследствии поэтом сатирическим и всегда ругал женщин.

Поэт пострадал на всю жизнь. Несомненно, в этом причина тайного отвращения, которое он всегда питал к иезуитам: ведь в соответствии с общепринятым мнением, он считал, что это иезуиты ввезли индеек во Францию.

ИНДЕЙКА С ТРЮФЕЛЯМИ (рецепт де Куршана). Возьмите хорошую молодую индейку, жирную и белую; ощипайте ее, опалите, выпотрошите, стараясь не проткнуть желчный пузырь и не повредить кишки.



Если такая неприятность все же произойдет, промойте тушку изнутри водой. Возьмите четыре ливра трюфелей, тщательно очистите, отбросьте испорченные, мелко порежьте горстку наиболее поврежденных; растолките в ступке ливр толстого свиного сала, положите его в кастрюлю с нарезанными и целыми трюфелями, посолите, добавьте перец горошками, специи и один лавровый лист. Пассируйте все на медленном огне и тушите в течение 45 минут, после чего снимите трюфели с огня, хорошо

перемешайте и начините ими тушку вашей индейки до бородки. Зашейте кожу, чтобы трюфели не вываливались, обложите шкурками от свиного сала и оставьте пропитываться ароматами в течение трех-четырех дней, если время года позволяет. После этого наденьте индейку на вертел, оберните плотной бумагой и жарьте примерно 2 часа, затем разверните бумагу и дайте индейке подрумяниться. Подавайте с соусом, приготовленным из сока от жарки, куда следует добавить немного мелко нарезанных тех же самых трюфелей.

В своей «Физиологии вкуса» Брийа-Саварен имеет несчастье назвать индейку с трюфелями жарким — или вернее, он совершает такую ошибку. Такая кулинарная ересь приводит в отчаяние г-на де Куршана, старого друга Лораке и Хименесов, который бывал на ужинах у Софи Арну и маршала де Ришелье. Он сильно отругал Брийа-Саварена в следующих нескольких строчках, в которых можно ощутить ненависть, скажем даже, — презрение, которое аристократия шпаги всегда питала к аристократии одежды.

Так вот, под рецептом, который мы только что привели, он написал следующее.

«У нас нет необходимости предупреждать, что индейку следует подавать только в виде крупных кусков, как первое горячее блюдо. Ничего нет более грубо буржуазного, выглядящего настолько в стиле «Шоссе д'Антет, чем подать или даже показать индейку с трюфелями в качестве жаркого! Невозможно понять, как автор «Физиологии вкуса» смог так ошибиться. Со стороны г-на Брийа-Саварена здесь либо странное легкомыслие, либо огромное заблуждение. Этим сильно поколеблено уважение, которое он заслужил в других вопросах, и сама ценность его труда».

РЕЦЕПТ ИНДЕЙКИ С ТРЮФЕЛЯМИ, ПРЕДЛОЖЕННЫЙ Г-НОМ МАРКИЗОМ ДЕ КЮССИ. Пассируйте трюфели с мелко нарезанным свиным салом, посыпьте перцем, солью, специями; тушите трюфели в течение 20 минут, затем положите внутрь индейки, которую только что забили и выпотрошили. Оставьте индейку подвешенной за лапы в прохладной кладовке, через трое

суток ощипайте и опалите ее и замените первые трюфели свежими, подготовленными таким же способом.

Как видите, г-н де Кюсси, подобно Гримо де ля Реньеру, не хочет, чтобы ощипывали индейку, заполненную трюфелями. «Обратите внимание, — говорит он, — что когда птица не ощипана, все поры остаются закрытыми, испарение не происходит. Горячие трюфели сочетаются с мясом, и их ароматы впитываются более активно, интенсивно и равномерно. Но в подобной комбинации трюфели теряют то, что отдают». С этих пор мы и подумали, что следует заменять их свежими.

Мы признаем, что оба эти рецепта великолепны; но, поскольку не каждый способен истратить 40 франков на то, чтобы начинить индейку трюфелями, приведем здесь наш собственный рецепт. Мелко нарубите телятину, курицу, куропатку, если они у вас есть, добавьте кварту сосисочного фарша; варите в хорошо посоленной воде, куда положите лист сельдерея, 15–20 хороших лионских каштанов, растолченных в ступке и растертых вместе с вашим нарубленным мясом. Прибавьте хорошую кровяную колбасу, которую следует мелко порубить и смешать с остальными компонентами. Положите в середину этого фарша пучок петрушки и нафаршируйте вашу индейку. Уменьшите насколько возможно отверстие в брюхе индейки, через которое закладывали фарш, вложив в него кусок посыпанного солью и перцем сливочного масла. Наденьте индейку на вертел и не снимайте, пока из индейки, как из вулкана, не начнут выходить струйки пара, которые укажут, что она совсем готова.

Эту индейку можно назвать «Индейка артистов».

Особенно важно всегда поливать любое жаркое, которое вы готовите, только подсоленным и поперченным растопленным сливочным маслом. Любой повар или повариха, которые нальют хоть каплю бульона на свое жаркое, заслуживают того, чтобы их немедленно уволили и изгнали из Франции.

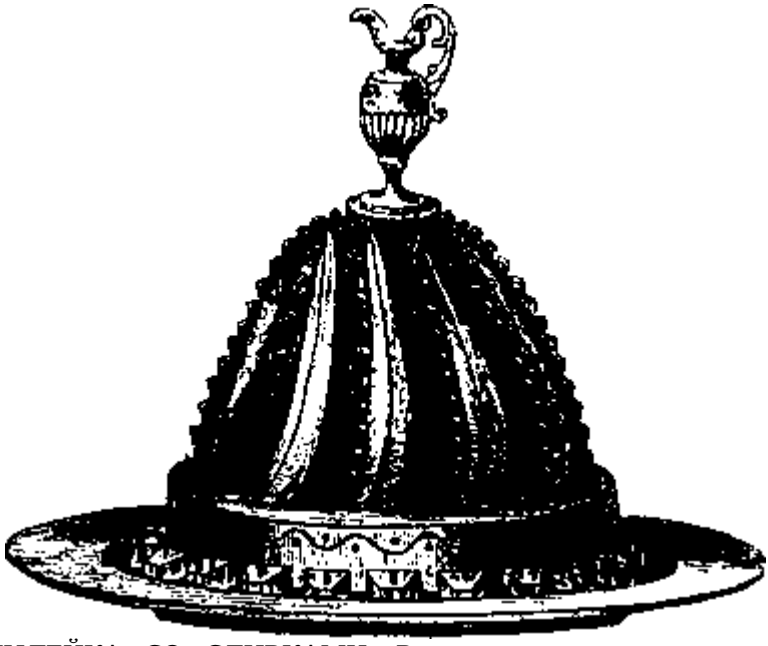
ИНДЕЙКА ТУШЕНАЯ (рецепт г-на де Бовилье). Возьмите старую индейку, опалите ее, ощипайте и выпотрошите. Нарежьте сало крупными кусочками, посыпьте их солью и перцем, пряностями и растолченными специями, мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой, покатайте кусочки сала в этой смеси, нашпигуйте ими индейку поперек волокон и кругом. Перевяжите ее бечевкой, заверните в кусок кисеи, зашейте его и перевяжите с двух концов бечевкой. Положите на дно жаровни, соответствующей по размеру вашей индейке, несколько кусков шкурки от сала, обрезки телятины, несколько ломтиков ветчины и оставшиеся кусочки сала. Добавьте также, если хотите, телячью ножку. Положите сверху индейку, посыпьте ее солью, добавьте

хороший пучок петрушки, зелень лука-татарки, 2 крупных зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2–3 моркови, 4–5 луковиц, одна из которых нашпигована тремя гвоздиками. Полейте индейку бульоном и стаканом хорошей водки, сделайте так, чтобы индейка плавала в этой жидкости. Накройте ее несколькими кусками шкурки от сала и листами промасленной бумаги, нагрейте и закройте жаровню крышкой, поставьте ее на горящую солому, чтобы огонь горел сверху и снизу, обложите раскаленной золой и оставьте томиться на четыре часа. Через два часа откройте индейку, переверните ее, попробуйте, хорошо ли она посолена, при необходимости добавьте то, что нужно. Когда индейка будет готова, снимите ее с огня, дайте почти полностью охладиться в подливке, потом выньте на блюдо, стараясь дать стечь, процедите подливку через шелковое сито, осветлите ее, как осветляют заливное (см. **Соусы**). Дайте охладиться заливному, распакуйте индейку, выложите ее на блюдо и гарнируйте этим желе. (Заметьте, что эту индейку можно подавать в горячем виде, частично уварив подливку.)

ЖИРНАЯ ИНДЕЙКА ПО-КАРДИНАЛЬСКИ. Возьмите маленькую, жирную индейку, опалите ее, выпотрошите, отделите печень и порежьте ее с трюфелями и шампиньонами, которые следует перемешать с нарезанным салом, солью и крупным перцем. Положите этот фарш внутрь индейки, снимите кожу с желудка, положите туда раковое масло; зашейте индейку, вытяните лапы вдоль туловища, зажарьте на вертеле, завернув в шкурку от сала и в промасленную бумагу. Подавайте с подливкой из раков.

ИНДЕЙКА В ПУЗЫРЕ. Возьмите хорошую крупную индейку с мягким мясом, снимите кожу, стараясь не разорвать ее, и выньте кости из оставшейся тушки. Когда все мясо отделено от кожи, положите в кастрюлю с мелко нарезанным салом, очень мелко нарезанными пряными травами, сверху уложите слой из очень тонко нарезанных кусков филе вашей индейки; добавьте пряную зелень, немного чеснока, нарезанные ломтиками шампиньоны, молотый перец, очень немного соли. Накройте слоем очень тонко нарезанных ломтиков ветчины и далее чередуйте такие же слои, закончив слоем пряных трав. Далее положите на дно кастрюли кусочки шкурки от сала, бросьте сверху мешочек с несколькими кореньями, луковицами, шампиньонами, пучком пряных трав; полейте хорошим бульоном и жарьте на угольях. Снимите с огня, дайте стечь и подавайте с хорошей подливкой.

В качестве гарнира вы можете также разложить по кругу головки цветной капусты, сваренные в белой заправке как обычно и политые соусом от вашей индейки.

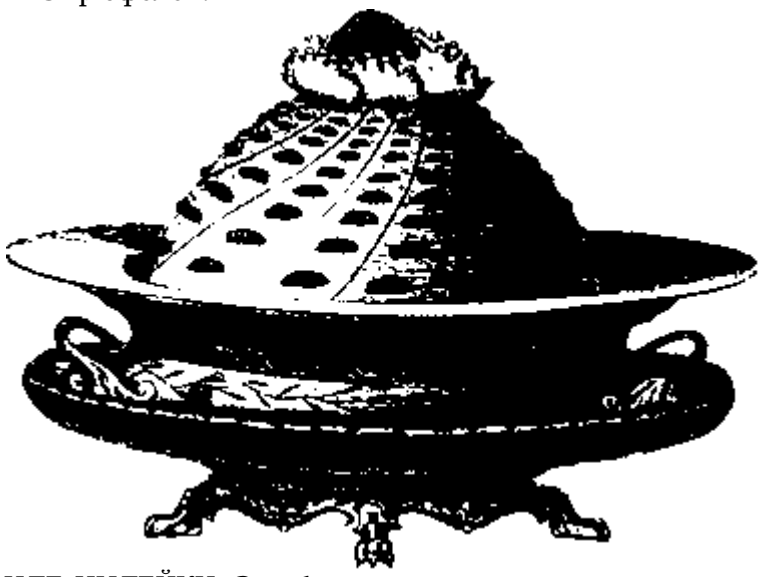


ИНДЕЙКА СО СЛИВКАМИ. В зависимости от того, какое блюдо вы собираетесь приготовить, возьмите одну или двух индеек, которых надо подготовить, изжарить на вертеле и оставить остывать. Затем приготовьте фарш из телячьего филея, куска сала, бланшированного с говяжьим жиром, сладким мясом теленка, несколькими шампиньонами, петрушкой, лук-татаркой, специями и пряными травами, солью и перцем. Сварите все вместе и мелко порубите, добавив желудки индеек; смешайте этот фарш с хлебом, намоченным в молоке, шестью яичными желтками и тремя белками, взбитыми в крепкую пену, хорошенько всё разотрите; положите слой полученного фарша на дно блюда, на него — индейку, заполненную частью фарша; в середину индейки через проделанное заранее отверстие положите рагу, приготовленное из сладкого мяса (зобной железы) теленка, петушиных гребешков и шампиньонов. Разровняйте это рагу и скруглите насколько возможно вашу индейку, которую надо панировать очень мелкими крош-ками и поставить жариться в духовку. Когда индейка подрумянится, удалите жир и подавайте в горячем виде.

САЛЬМИ (РАГУ) ИЗ ИНДЕЙКИ. Выверните индейку соответствующим образом, наполовину зажарьте ее на вертеле. Затем разрежьте на куски и положите тушиться в кастрюлю, куда нальете вино и положите мелко нарезанные трюфели и шампиньоны, немного анчоусов, соль и перец. Когда индейка будет готова, заправьте соус для загустения телячьим бульоном, снимите жир и подавайте как *антре (entree),* с апельсиновым

соком.

ЖИРНАЯ ИНДЕЙКА ПО-ПЕРИГОРСКИ. Возьмите два ливра очищенных, промытых и хорошо обсушенных трюфелей, слегка обжарьте с мелко нарезанным свиным салом, солью и крупным перцем, начините ими недавно забитую индейку. Вытяните лапы вдоль туловища, оставьте на 3–4 дня отмякнуть и пропитаться вкусом трюфелей, затем наденьте на вертел, обернув салом и промасленной бумагой, хорошо прожарьте и подавайте с густым соусом из трюфелей.



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ. Это филе готовят так же, как куриное (см. **Курица**), и подают так же или с рагу из огурцов, пассированных с мучной подливкой.

ИНДЕЙКА С РАГУ ИЗ РАКОВ. Подготовьте и выпотрошите индейку как обычно. Хорошо отделите кожу от мяса, выньте желудок и сделайте из него фарш, добавив свиное сало, говяжий жир, немного ветчины, лук-татарку, шампиньоны, трюфели. Посыпьте все солью, перцем и мускатным орехом, добавьте немного хлебного мякиша, замоченного в сливках с двумя сырыми яичными желтками. Мелко порубите все вместе и разотрите в ступке, начините этим фаршем индейку и положите внутрь нее рагу из раков. Закройте индейку с двух сторон, зашейте и наденьте на вертел, покрыв кусками свиного сала, ломтиками телятины и ветчины, а сверху — промасленной бумагой. Перевяжите все бечевкой.

Когда ваша индейка хорошо прожарится, выложите ее на блюдо, положите поверх нее рагу и подавайте в горячем виде.

ИНДЕЙКА С УСТРИЦАМИ. Готовится так же, как описанная выше, но вместо ракового рагу делают рагу из устриц (см.

Устрицы).

ИНДЕИКА С КАШТАНАМИ. Очистите и выпотрошите индейку, мелко нарежьте печенку с петрушкой, луком, кусочками свиного сала, сливочным маслом, солью, перцем, пряной зеленью и каштанами, которые предварительно следует испечь на углях, чтобы снять верхнюю кожицу. Положите этот фарш внутрь индейки и наденьте ее на вертел, покрыв кусочками сала и промасленной бумагой. Жарьте, пока не станет мягкой. Возьмите другие очищенные каштаны, положите их вариться в кастрюлю с небольшим количеством бульона. Когда они сварятся, слейте бульон и добавьте в кастрюлю немного подливки и сока от жарки. Гарнируйте этими каштанами вашу индейку, после того как удалите с нее жир и выложите ее на блюдо.

ГАЛАНТИН ИЗ ИНДЕЙКИ. Поскольку из любой индейки должен получаться *галантин*, возьмите нужное вам количество индеек и подготовьте их как обычно. Разрежьте вдоль спины, снимите кожу как можно тщательнее, не повреждая ее, затем возьмите белое мясо, нарежьте филе вместе с ветчиной, свиным салом и фисташками, выложите все на блюдо. Сделайте фарш из остального мяса индейки, телячьего филея и куска ветчины, которые надо нарезать мелкими кусочками, а затем мелко изрубить и смешать с петрушкой, репчатым луком, специями и пряной зеленью, перцем, солью и яичными желтками, стараясь, чтобы этот фарш имел очень приятный вкус. Затем разложите кожу ваших индеек, на нее положите сначала слой фарша, затем филе белого мяса индейки, тонкий слой ломтиков окорока, свиного сала, фисташек, крутых яичных желтков, если вы собираетесь использовать это блюдо как холодное антрмэ (entrements); затем сверху разложите слоем фарш. Продолжайте чередовать слои до заполнения кожи, соедините края и зашейте. В кастрюлю положите куски кожи от свиного сала и ломтики телятины. Разложите индюшатину, посыпьте солью и перцем, сверху выложите такие же слои, как внизу. Вылейте в кастрюлю полбутылки хорошего белого вина, добавьте несколько зубчиков чеснока, бульон и тушите на медленном огне, который должен гореть сверху и снизу. Затем затушите огонь, дайте охладиться в золе, чтобы мясо стало еще вкуснее и ароматнее; подавайте индеек на стол целиком или кусками.

ИНДЕЙКА ПО-КНЯЖЕСКИ. Разложите вашу индейку, вытяните лапы и крылья, разрежьте ее на две части, зажарьте на углях, как каплуна. Снимите с углей, панируйте, обжарьте в расплавленном свином сале, чтобы подрумянилась. После этого выложите на блюдо и подавайте с соусом ремулад, в который входят мелко нарезанные анчоусы, петрушка, каперсы, немного

лука-татарки, говяжий бульон и другие благородные компоненты.

ИНДЕЙКА В МАРИНАДЕ. Выдержите индейку в течение 8 часов в маринаде, приготовленном из сока незрелого винограда и лимонного сока, к которым добавлены соль, перец, гвоздика, лук и лавровый лист. Затем приготовьте жидкое тесто из муки, белого вина и яичных желтков, обмакните в него индейку, зажарьте в растопленном сале и подавайте с жареной петрушкой.

ИНДЮШАЧЬИ ЛАПЫ В СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Возьмите 18 индюшачьих лап, снимите с них кожу и отварите их в белом соусе или в соусе сент-менеу (см. *Соусы*). Когда сварятся, положите вокруг мелкий фарш, панируйте лапы хлебным мякишем, предварительно обмазав взбитым яйцом; зажарьте в очень горячем фритюре и подавайте с гарниром из жареной петрушки.

КРЫЛЫШКИ ИНДЕЙКИ ПО РЕЦЕПТУ Д'ЭСТРЕ. Раздобудьте куриную кожу или кожу пулярок, выложите в медные формы в виде крылышек индейки. Заполните кожу хорошим тонко растертым фаршем или птичьим филе в соусе бешамель. Запекайте в горячей духовке в течение четверти часа, выньте из формочек, стараясь сохранить форму крыльев, подавайте под соусом с шампанским вином.

КРЫЛЫШКИ ИНДЕЙКИ А ЛЯ СТАНИСЛАВ. Возьмите хорошо ошпаренные крылышки индеек или пулярок, смешайте их с достаточным количеством трюфелей, шампиньонов, сладкого мяса (зобной железы) теленка, пряной зелени и сливочного масла. Влейте немного шампанского вина, бульона и две ложки подливки. Тушите рагу на медленном огне, удалите жир, посолите и поперчите, добавьте специи и выложите на блюдо без соуса. Затем нарежьте вдоль мелкие огурцы, бланшируйте их, откиньте на сито, разогрейте в соусе. Выложите в ряд вокруг рагу и подавайте на стол под соусом.

КРЫЛЫШКИ ИНДЕЙКИ В БЕЛОЙ ПОДЛИВКЕ. Возьмите 10 или 12 крылышек, обдай-те их кипятком, отмойте, очистите кончики и положите в кастрюлю с куском сливочного масла, ломтиком ветчины, грибами, нарезанными кубиками, и пучком зелени. Пассируйте, перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу и тушите до готовности. Снимите жир, добавьте для загустения сливки и яичные желтки и подавайте с лимонным соком.

КРЫЛЫШКИ ИНДЕЙКИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Бланшируйте восемь крылышек, очистите их, положите в кастрюлю с ломтиком ветчины, пучком пряной зелени и хорошим бульоном. Доведите крылышки до кипения, варите до подуготовности, в этот момент добавьте один литрон зеленого горошка, кусок сливочного масла, немного подливки и мясного сока. Когда все сварится, снимите с рагу жир, немного посолите и

подавайте на стол.

КРЫЛЫШКИ ЖАРЕНОЙ ИНДЕЙКИ ИЛИ КНЕЛИ ИЗ НЕЕ. Сварите крылышки на хороших углях, чтобы получилось вкуснее. Охладите, смочите во взбитых яйцах, панируйте, зажарьте, чтобы подрумянились, и подавайте, украшенную жареной петрушкой.

КРЫЛЫШКИ ИНДЕИКИ В ДУХОВКЕ С МЕЛКИМИ ЛУКОВИЧКАМИ. Выложите дно кастрюли ломтиками хорошо промытой телятины, положите сверху крылышки, также хорошо промытые, покройте кусочками кожи от свиного сала, добавьте пучок пряной зелени, немного бульона, соль и крупный перец. Когда сварится наполовину, положите туда же мелкие луковички, бланшированные в кипящей воде. Когда будет готово, достаньте крылышки и луковицы, пропустите соус через сито, для густоты добавьте в соус, не снимая его с огня, подливку от тушеной говядины; положите часть на блюдо, посыпьте хлебными крошками и натертым сыром пармезаном. Затем выложите крылышки и луковицы. Влейте остаток соуса, панируйте хлебным мякишем и пармезаном, дайте подрумяниться в духовке, слейте жир и подавайте на стол под небольшим количеством соуса.

СУП ИЗ ИНДЮШАТ И РАКОВ. Ощипайте и выпотрошите индюшат. Соответствующим образом выверните их крылья и лапы и хорошенько вымойте. Положите вариться в кастрюлю с хорошим бульоном, отварите в воде раков, возьмите нужное

количество, чтобы выложить их каймой вокруг супницы. Отрежьте лапы, очистите хвосты, чтобы хвост при этом не отвалился от тела рака (хвосты отложите отдельно, а сохраните только их скорлупу). Положите в теплую воду 12 зерен сладкого миндаля, разомните их и разотрите вместе со скорлупой раковых хвостов. Положите на дно кастрюли нарезанные поперек телячьи ножки, кусок ветчины, нарезанный ломтиками, несколько луковиц, морковь и пастернак. Накройте крышкой и оставьте на некоторое время на жаровне. Залейте хорошим бульоном, добавьте несколько хлебных корок, петрушку, лук-татарку, пряную зелень, шампиньоны и трюфели. Варите все вместе на медленном огне до тех пор, пока не сварятся ломтики ветчины, выньте их и влейте в кастрюлю раковую подливку из ступки, протерев ее через сито. Вылейте содержимое кастрюли в котел, поставьте его на горячие угли, чтобы содержимое нагревалось, но не кипело. Нарежьте очищенные раньше раковые хвосты, чтобы приготовить из них рагу, добавив несколько мелких шампиньонов и трюфелей, нарезанных ломтиками, пассируйте их в кастрюле с расплавленным свиным салом. Влейте телячий бульон, добавьте шесть донышек артишоков и на медленном огне томите все вместе. Когда сварится, влейте в рагу раковую подливку для загустения, положите хлебные корки в посуду, в которой собираетесь подавать суп, выложите по краю этой посуды очищенных раков, повернув их задним концом к центру. Выньте индюшат из котла, развяжите их и подавайте с супом, обложив вокруг донцами артишоков из вашего рагу. Затем положите рагу и подливку в суп и подавайте в горячем виде.

МЕЛКО НАРЕЗАННАЯ ИНДЕЙКА В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Мелко нарежьте мясо жареной индейки, доведите до кипения негустой соус бешамель, положите в него мелко нарезанное мясо, соль, перец, мускатный орех и подавайте с гренками и яйцами в мешочек.

РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Срежьте белое мясо с зажаренной и охлажденной индейки, нарежьте очень тонкими кусочками. Уварите соус бешамель с шампиньонами, отваренными в белой заправке, положите в получившийся соус бешамель кусочки индейки, для загустения добавьте яичные желтки и подавайте как начинку в волованах или в кастрюле с отварным рисом или в запеканке из лапши.

КАПИЛОТАД ИЗ ИНДЕЙКИ. Приготовьте итальянский соус, положите в него индейку, запеченную на вертеле, охлажденную и разрезанную на куски. Доведите до кипения и варите несколько минут, выложите куски индейки на блюдо, налейте сверху соус и выложите вокруг куски хлеба, обжаренного в масле.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ. Срежьте белое мясо жареной и охлажденной индейки, снимите с него кожу, удалите сухожилия и нарежьте его квадратными кусочками. Так же нарежьте жареное свиное сало, трюфели и шампиньоны, наденьте эти различные компоненты на маленькие вертелы, чередуя отдельные куски, полейте уваренным немецким соусом. Охлажденные шашлыки обмакните в хлебные крошки, затем во взбитые яйца и снова в крошки, после чего в горячий фритюр и подавайте с мясной подливкой.

ИНДИЙСКАЯ КОНОПЛЯ

Растение, которое Адансон считает непентесом древних и которое представляет собой гашиш наших современников.

ИНДЮК

(См. Индейка)

ИРИС

Корень ириса используется при изготовлении печений, а также во многих других рецептах.

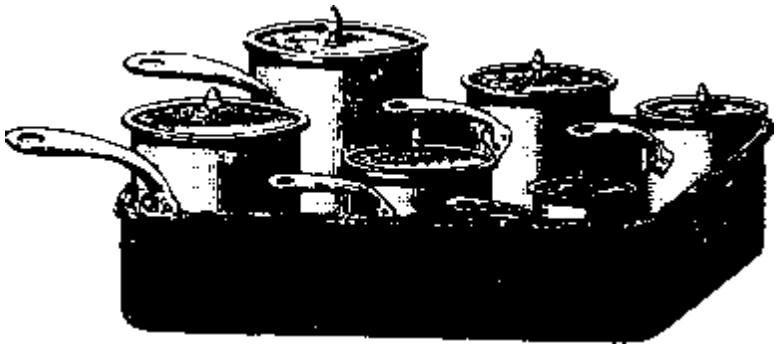
Высушенный и измельченный до состояния тонкой муки, он применяется для изготовления очень нежных бисквитов, а также великолепных марципанов на цветочных эссенциях; самый лучший вид ириса — это несравненный *Santissima trinita* из Флоренции. Его узнают по размеру и белизне корней, которые издают прекрасный запах фиалок.

ИСПАНСКИЕ АРТИШОКИ

Существует два вида испанских артишоков: очень колючие, которые больше всего ценятся за свои более толстые и более мясистые стенки, и обычные, у которых мало колючек и которые очень похожи на обыкновенные артишоки.

ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС

Положите в кастрюлю ложку нарезанной зелени петрушки, пол-ложки нарезанного лука-шалота, пол кастрюли хороших шампиньонов. Влейте полбутылки белого вина, добавьте 30 г сливочного масла.



Кипятите все, пока не уварится почти полностью, затем влейте в кастрюлю две ложки подливки от тушеной телятины, положите щепотку специй, доведите до кипения и варите на медленном огне, удаляя пену и жир; снимите с огня и держите горячим в водяной бане.

К

КАБАН

Это дикая свинья, охота на которую небезопасна. Кабан по натуре своей мизантроп, а достигнув определенного возраста, он скрывается в самых густых зарослях и колючих кустах, потому что не любит, чтобы его беспокоили. Это период, когда его называют кабаном-двухлеткой, трехлеткой или четырехлеткой, а позже — старым кабаном. Крайне редко такой зверь, вооруженный страшными клыками, не бросается на охотника, который в него выстрелил. Лучшее, что может сделать охотник в таком случае, — это повиснуть на ветке дерева, если она найдется поблизости, и дать пробежать кабану, который редко повторяет свой сокрушительный удар. Я рассказывал о многих случаях на охоте в моей молодости, среди которых были весьма интересные истории. Молодых кабанчиков (поросят) свежуют и едят зажаренными на вертеле.

Самые достойные куски кабаньей туши — это передние четверти, голова и филей. Из них делают котлеты, как из свиньи. Но из кабана довольно трудно выпустить кровь, поэтому не всегда удается ее собрать для приготовления кровяной колбасы.

КОТЛЕТЫ СЕНТ-ЮБЕР ИЗ КАБАНА. Нарежьте, очистите и приготовьте котлеты с солью и перцем на очень сильном огне. Когда они зажарятся с обеих сторон, выложите их горкой на блюдо. Затем влейте в сотейник стакан белого вина, столько же испанского соуса, уварите эту смесь и вылейте на котлеты. Испанский соус можно заменить мучной заправкой, которую разбавляют крепким бульоном.

ТУШЕНЫЙ КАБАНИЙ ФИЛЕЙ. Выдержите двое суток в

маринаде очищенный от пленок филей кабана. Затем дайте жидкости стечь и положите мясо в кастрюлю с кусками шкуры от сала, обрезками мяса, морковью, репчатым луком, солью, перцем, пучком пряной зелени. Влейте равное количество белого вина или крепкого бульона, варите на медленном огне два часа, затем дайте стечь соку, охладите и подавайте с пикантным соусом.

ЧЕТВЕРТЬ КАБАНА ПО-КОРОЛЕВСКИ. Облейте кипятком и опалите окорок кабанихи, удалите кости до места присоединения ноги, нашпигуйте салом с растертыми в ступке приправами и пряностями. Затем положите в керамическую посуду, добавьте много соли, перца, можжевеловые ягоды, тимьян, лавровый лист, базилик, лук репчатый и лук-татарку. Оставьте мариноваться на пять суток. Когда захотите зажарить эту ногу, удалите из нее пряности, которые вы туда положили. Заверните ногу в чистый холст, перевяжите бечевкой, как кусок говядины. Положите в жаровню вместе с рассолом, в котором она мариновалась, добавьте шесть бутылок белого вина, столько же воды, несколько морковок, четыре гвоздики, большой пучок петрушки и лука-татарки, соль, если вы считаете, что в рассоле ее для вас недостаточно. Тушите на медленном огне, проткните, чтобы судить о ее готовности, в противном случае придется тушить лишний час. Оставьте на час в подливке.

МЯСО КАБАНА ТУШЕНОЕ. Нашпигуйте окорок кабана салом, посыпьте перцем, солью и специями, положите в котел с несколькими тонкими ломтиками сала, нарезанным кружочками луком, морковью, добавьте пастернак, большой пучок пряных трав, лук-татарку, два зубчика чеснока, четыре гвоздики, два лавровых листа. Тушите полчаса на медленном огне, чтобы мясо дало сок, потом влейте полстакана водки, полсетье белого вина и бульона, тушите на слабом огне 6 или 7 часов, дайте охладиться и подавайте в холодном виде с красной смородиной.

КАБАН МОЛОДОЙ (ПОРОСЕНОК)

На псовой охоте поросенок дикого кабана известен как «апрельский зверь». Он великолепен под любым соусом, который используют с мясом кабана, зажаренного на вертеле, на решетке с луком. Древние совсем не ели поросят, они холостили их и выпускали в лес. Усовершенствованные таким образом, молодые кабаны становятся более крупными и вкусными и менее дикими.

ПОРОСЯЧЬЯ ГОЛОВА ПОД БЕРЛИНСКИМ СОУСОМ. Молодых кабанов едят в возрасте 15–18 месяцев. До этого возраста их можно считать поросятами. Поскольку любители особенно ценят у них мускулистую шею, следует отрубать голову вместе с шеей, до уровня плеч. При этом остается мясо щек — его не очень много, но оно очень нежное. Опалите голову, чтобы удалить щетину. Промойте ее и дайте стечь. Разрежьте кожу головы от верхней части лба до уровня глаз и строго посередине. Чтобы кожа не разорвалась, освободите кожу на конце морды. Затем пропилите в поперечном направлении на конце морды кусок кости длиной 3–4 см. Заверните голову в ткань, перевязав веревочкой, стараясь при этом так перевязать уши, чтобы они остались торчать.

На дно продолговатой кастрюли положите морковь, луковицы и слегка очищенные корни сельдерея. Сверху положите голову поросенка, залейте ее смесью равных количеств воды и уксуса, добавьте соль, приправы, тимьян, лавровый лист, майоран, кориандр и можжевеловые ягоды. Доведите жидкость до кипения и варите голову на медленном огне в течение трех часов, если животное молодое. В любом случае голова должна быть хорошо проварена, потому что при остывании мускулистые участки имеют тенденцию затвердевать.

Когда голова достигла желаемой степени готовности, снимите ее с огня и дайте охладиться в собственной подливке.

Затем разверните, очистите от жил, пленок мясо шеи, смажьте кожу на всей поверхности расплавленным свиным салом, подкрашенным черным жженым сахаром. Выложите на продолговатое блюдо, замаскируйте отверстие на черепе куском сливочного масла, украсьте трюфелями, крутым яичным белком и желе. С каждой стороны морды сделайте из масла по «клыку», выложите голову на хлеб овальной формы. Далее надо замаскировать низ белым жиром, обложить снизу в виде венка листьями дуба или апельсинового дерева, украсить все кусочками желе.

Это блюдо — украшение стола. Перед подачей нужно нарезать мясо шеи тонкими ломтиками, украсить желе и приготовить соус по вот такому рецепту.

Приготовить обычным способом холодный соус-майонез из трех яичных желтков и примерно двух стаканов растительного масла, в конце положить в него 2–3 ложки английской горчицы и хорошего уксуса. Затем положить в этот соус очень жесткое желе из красной смородины, нарезанное мелкими кубиками, в количестве, несколько превышающем количество майонеза. Смешать соус с желе, стараясь не раздавить его, и вылить соус в соусник. На вид этот соус не очень красивый, но гурман сможет оценить его достоинства.

ЧЕТВЕРТЬ ДИКОГО ПОРОСЕНКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ. Выбрать мягкую, свежую четверть поросенка, без кожи, вынуть кость из огузка и отрубить голяшку. Посолить мясо, положить его в керамическую посуду и залить примерно литром сваренного и наполовину охлажденного маринада. Оставить в маринаде на двое-трое суток, вынуть, дать стечь, обтереть холстом и поместить в глубокую посудину с расплавленным свиным салом, накрыть промасленной бумагой и варить 45 минут, часто поливая жиром. После этого добавить несколько ложек маринада и варить еще полчаса, все время поливая своей подливкой. Когда мясо готово, снять посуду с жаровни, дать мясу стечь и покрыть поверхность толстым слоем размельченных сухарей из мякиша черного хлеба, растолченных и смешанных с небольшим количеством сахара и гвоздики, а затем политых хорошим красным вином в количестве, необходимом для загустевания соуса. Посыпать этот слой не намоченным хлебом, полить жиром из кастрюли и положить на свое место, полить жиром от жарки и вновь выложить четверть поросенка туда же, и в течение получаса держать у дверцы горячей духовки. Непосредственно перед подачей на стол завернуть голяшку в промасленную бумагу, выложить мясо на блюдо и приготовить отдельно вишневый соус.

ВИШНЕВЫЙ СОУС. Размягчите две горсти совершенно черных

сухих вишен, таких, как обычно продают в Германии, то есть с косточками. Растолките ягоды в ступке, разведите их стаканом красного вина, разотрите в ступке и вылейте в новую сковородку, добавив кусочек корицы, две гвоздики^ чуть-чуть соли и кусок лимонной корки. Прокипятите жидкость в течение двух минут и для загустения добавьте немного смешанного с водой крахмала. Поставьте кастрюлю рядом с огнем, накройте крышкой, держите так в течение четверти часа, затем протрите соус через сито.

Рецепт г-на Юрбена Дюбуа, повара Их Королевских Величеств Пруссии.

КАВАЙОН

Город в 25 км к юго-востоку от Авиньона с развалинами Триумфальной арки. Славится зимними дынями.

Город Кавайон упомянут здесь не из-за своего географического положения на реке Дюране и не из-за соседства с Авиньоном и не из-за Триумфальной арки, а из-за дынь, причем не зимних, а знаменитых зеленых.

Однажды я получил письмо от муниципального совета Кавайона, в котором говорилось, что создавая библиотеку и желая составить ее из самых лучших книг, какие только удастся достать, муниципальный совет просит меня прислать им два или три моих романа, которые, с моей точки зрения, являются наилучшими. У меня есть дочь и сын. Я считаю, что люблю их одинаково. У меня есть пятьсот или шестьсот томов написанных произведений, и мне кажется, что я отношусь к ним примерно одинаково. Я ответил, что не автору судить о достоинствах своих книг. Что я нахожу все мои книги хорошими, а кавайонские дыни — великолепными и, следовательно, готов послать городу Кавайону полное собрание моих произведений, то есть четыреста или пятьсот томов, если муниципальный совет согласится проголосовать для меня за пожизненную ренту в виде двенадцати дынь.

Должен сказать, что муниципальный совет Кавайона обратной почтой ответил мне, что моя просьба удовлетворена единогласно и что я буду иметь эту пожизненную ренту — она единственная, какая у меня, по всей вероятности, когда-нибудь будет.

Я получаю эту ренту вот уже лет двенадцать и должен сказать, что она ни разу не задержалась в сезон, когда созревают кавайонские дыни, которые поспевают несколько позже других. Не знаю, настолько ли муниципальный совет Кавайона любезен, чтобы выбирать и посылать мне дыни, которые он считает лучшими, но никогда я не ел ничего более свежего, сочного и вкусного, чем дыни из моей ренты. Так что я могу выразить лишь одно пожелание: чтобы мои книги всегда были столь же приятны для жителей Кавайона, как приятны для меня их дыни. Здесь мне предоставляется возможность выразить признательность моим добрым друзьям из Кавайона и одновременно объявить всей Европе, что их дыни — лучшие из тех, какие я когда-нибудь ел.

КАЗАРКА

Вид перелетных гусей, которые обычно живут на морских побережьях. Мясо довольно вкусное, хотя и трудно переваривается. Поэтому оно мало подходит для больных или ослабленных желудков.

КАКАО

Внутри маслянистой мякоти плода дерева какао находятся семена, каждое размером с маленький боб. Это дерево в больших количествах произрастает в Америке и дает трехгранные полосатые стручки со стенками толщиной около трех линий, каждый из стручков содержит 30–35 семян, напоминающих наши фисташки, но большего размера, округлой формы, покрытых сухой кожицей. Они горьковатые и немного терпкие на вкус.

Существуют различные сорта какао: какао из Кайенны, из Каракаса, с острова Святой Магдалины, Бербиса и Санто-Доминго. Они различаются между собой по размерам и вкусу зерен. Больше всего ценится большой Карак, слегка приплюснутые зерна которого размером и формой несколько напоминают наши крупные бобы. Далее идут сорта какао с острова Святой Магдалины и Бербиса, семена у которых менее сплюснуты, чем у сорта Карак, а их кожица покрыта очень мелкой пыльцой пепельного цвета. Другие сорта какао годятся только для приготовления масла из-за своего терпкого вкуса и содержащегося в семенах жира. Разница между нашим миндалем

и какао состоит в том, что в зернах какао зародыш расположен на тупом конце плода, а у европейского миндаля — на противоположном.

Чтобы получить высококачественный шоколад, следует смешать равные количества какао Карак и какао с островов Святой Магдалины и Бербиса. Это дает необходимое количество маслянистых компонентов. Шоколад, приготовленный только из какао Карак, оказался бы слишком сухим, а только из какао с островов — был бы чересчур жирным и слишком терпким.

Какао засыпают землей, чтобы устранить терпкость вкуса; при этом следует стараться перед его дальнейшей обработкой удалить с его поверхности землю, из-за которой какао немного плесневеет, что тем не менее не мешает какао сорта Карак (а только его подвергают подобной обработке) давать наилучший шоколад из всех известных. Однако, как мы уже отмечали выше, необходимо смешивать этот сорт какао с другими, чтобы заменить несколько пресный вкус на некоторую довольно приятную терпкость. Эти сорта какао слегка обжаривают. После охлаждения плоды лопаются, что позволяет отделить кожуру, которую выбрасывают. Но в Швейцарии и Германии ее сохраняют, заливают кипятком и получают настойку, которую смешивают с молоком и пьют вместо настоящего шоколада.

На Востоке таким же образом используют кожуру плодов кофе, чтобы приготовить кофе по-султански.

Плоды какао собирают только тогда, когда они полностью созрели — когда их потрясешь, в них гремят зерна. Тогда их укладывают в кучи, которые просушивают в течение трех-четырех дней, чтобы расколоть плоды и удалить мякоть.

ОБЖАРИВАНИЕ КАКАО И ПАСТА ИЗ КАКАО. Выньте из стручков зерна какао, положите на железную сковороду слоем около 50 см, поставьте сковороду на угли, чтобы слегка обжечь оболочку. При этом требуется перемешивать зерна большой и широкой деревянной лопаткой. При таком обжаривании какао утрачивает запах плесени. Обжаривать следует с осторожностью, иначе, если сильно перегреть, может начаться разложение какао, и из него получится только коричневый или черный шоколад с более терпким вкусом, не обладающий теми достоинствами, которые присущи шоколаду, приготовленному из какао, которое обжаривали аккуратно. Необходимая степень обжаривания считается достигнутой, когда при сжатии двумя пальцами оболочка легко отделяется от зерна. Тогда вы должны снять сковороду с огня и высыпать ее содержимое в бочку, а затем пропустить через машину для размельчения с достаточно мелкими отверстиями, чтобы мельчайшее из зерен было раздроблено. Кирпичом или камнем нажимайте на зерна какао, чтобы они раскалывались и отделялись от оболочки. Для последней операции лучше взять мельницу-дробилку, преимуществом которой будет сокращение времени работы и более качественная очистка и дробление. Потом вы пропустите какао первой и второй величин через дробилки различных номеров, после чего поместите в небольшую веялку, где зерна будут перемешиваться для отделения оболочек. Когда отсеется материал первого размера, переходите ко второму и так далее, пока не останется никакого мусора. Если вы тщательно выполните эту операцию, вам удастся обойтись без потери времени, которая была бы неизбежной, если бы вам пришлось чистить какао по зернышку, чтобы удалить оболочки, которые остались бы на мелких кусочках зерен. После того как вы хорошо очистили какао, отвесьте, например, 10 ливров, которые снова обжарьте, непрерывно перемешивая очень широкой деревянной лопаткой, чтобы зерна хорошо прогрелись до самой середины, не подгорая. Когда зерна начнут блестеть, снимите их с огня. Пропустите через веялку, чтобы удалить последние остатки поджарившихся оболочек. Следует уяснить, что обжаривание необходимо, чтобы избавиться от терпкого вкуса какао, выпаривая выделяющееся из него масло, и чтобы облегчить последующее размалывание.

После второго провеевания заполните железную ступку очень

горячими углями, чтобы хорошенько накалить ее. Протрите ступку, положите в нее обжаренное какао и тщательно разотрите железным пестиком, чтобы оно превратилось в пасту и масло и чтобы пестик только за счет собственного веса смог погружаться до самого дна ступки.

ВАНИЛЬНЫЙ ШОКОЛАД (по-парижски). Возьмите, к примеру, 5 кг пасты какао, 60 г ванили и 5 кг сахару. Смешайте 4,5 кг сахара с пастой какао, положите смесь в два приема в еще горячую ступку, хорошо перемешайте, растирая пестиком, после чего выньте массу из ступки и переложите в керамическую посуду, оставив отдельно 500 г, которые следует растереть на камне для шоколада. Этот камень должен быть однородным и цельным, размером 43–48 см в ширину, 81 см в длину и 8 см в толщину. Его закрепляют на деревянном цоколе, имеющего форму буфета, внутренность которого обита железом, что позволяет ставить внутрь маленькую жаровню, заполненную ярко горящими углями, покрытыми золой в достаточном количестве, чтобы сохранять для шоколадной пасты слабый жар. Поставьте рядом с этим огнем керамическую посудину, в которой находится избыток вашей пасты какао. Далее разотрите с помощью железного отполированного цилиндра пасту, находящуюся сверху. Когда вся паста будет достаточно хорошо растерта, перенесите ее в другую керамическую посуду, которую также поставьте поближе к огню, чтобы ее содержимое оставалось жидким. Снова нанесите обрабатываемую массу на камень и поступайте таким образом до тех пор, пока через эту операцию не пройдет вся ваша паста. Во время этой работы вы должны стараться поддерживать под вашим камнем такой огонь, который сохранит камень постоянно нагретым до нужной температуры, то есть чтобы к нему можно было приложить тыльную сторону ладони лишь на мгновение. Хорошо растерев шоколадную массу, добавьте к ней ваниль, размельченную в порошок с сахаром и просеянную через сито. Вновь выложите массу на камень, снимите с него и раскатайте на листе пергамента, чтобы навести глянец на полученный шоколад. Нарежьте шоколад кусочками, положите их в формы как можно ровнее, чтобы шоколад получился однородным и блестящим, а если сверху образуются пузырьки за счет выхода воздуха, проткните их иголкой, тогда ваша плитка шоколада станет абсолютно ровной и однородной. Дайте шоколаду охладиться в форме, чтобы он застыл. Когда шоколад затвердеет, он легко отделится от форм. Для этого достаточно перевернуть формы или слегка сжать с двух концов, как бы желая их скрутить. Тогда плитки шоколада, приставшие к форме с какой-нибудь стороны, очень легко вынимаются, и вы не

рискуете их сломать. Если вы поместили шоколад в формы слишком горячим, на его поверхности образуются пятна. Если он получается слишком жидким, добавьте 2–3 ложки воды на 10 кг шоколада и размешивайте до тех пор, пока шоколад не загустеет, после чего становится легче раскладывать его по формам.

Для получения особенно вкусного шоколада добавьте вместо ванили 45 г корицы и 3,5 г кожуры мускатного ореха, которые следует смешать и мелко растолочь с сахаром. Если вы хотите получить более изысканный на вкус шоколад, убавьте на 1 кг количество сахара в указанных выше пропорциях. Заверните получившиеся плитки шоколада в белую бумагу и храните его в очень сухом месте, иначе малейшие следы сырости приведут к тому, что он заплесневеет.

Поскольку ваниль содержит душистые смолистые компоненты, ее следует растирать в ступке с сахаром, по возможности в сухую погоду, потому что в сырую погоду сахар с трудом проходит через сито. Важно также выбрать очень свежую ваниль высокого качества. Дозировка компонентов, которую мы дали выше, выбрана в качестве примера. Различные вещества, входящие в состав шоколада, берутся по желанию, в пропорциях, соответствующих тому количеству шоколада, которое хотят получить.

ШОКОЛАД БАЙОНСКИЙ И ИСПАНСКИЙ. Этот шоколад отличается от описанного выше только способом приготовления, компоненты, входящие в его состав, те же самые.

Вам понадобится пиренейский камень 60 см в ширину, 80 см в длину и скалка такой же зернистости. Установите камень с нужным наклоном на столе на уровне вашего пояса; закажите четыре тонких деревянных желоба, положите их на камень так, чтобы один из них находился перед изготовителем шоколада, два — по бокам, а четвертый послужит заменой, когда какао будет растерто. Имея этот камень, вам не придется толочь какао в чугунной ступке, потому что вы будете выкладывать его на камень, когда оно обжарится, и растирать скалкой, действуя так же, как при изготовлении шоколада по-парижски, до тех пор, пока не получите всю вашу шоколадную пасту. Растерев очередную порцию зерен какао, уберите желоб, в который попало растертое какао, и замените его другим, в который поместите сахар, снова разотрите пасту, нажимая скалкой так, чтобы в желоб с сахаром попадало только масло какао.

Проделав все это, сделайте пасту, смешав ваше масло какао с сахаром. Последний раз проведите эту пасту через камень, добавив ароматические вещества, и разложите шоколад по формам.

Если вы хотите приготовить его без сахара, то, когда масло какао находится в желобах, выложите его оттуда в жестяные формы, как это практикуется в Байонне, где этот шоколад получается великолепного качества и пользуется большим спросом.

ШОКОЛАД ПО-МИЛАНСКИ ИЛИ ПО ИТАЛЬЯНСКИ. Он готовится так же, как предыдущий; разница состоит только в форме камня, который изогнут и покрыт желобками. Единственный вид камня, пригодный для такой работы, выделывается в окрестностях Милана, где его продают вместе с двумя скалками такой же зернистости, по цене 300 франков. Шоколад, который делается на таком камне, получается самого высокого качества, потому что какао на нем размельчается лучше, чем в чугунной ступке, которая, будучи очень горячей, обязательно поглощает масло из какао. Так что итальянские кондитеры привозят такие камни в Париж, и шоколад, приготовленный с помощью этих камней, оказывается наилучшим.

ВАКАКА ШИНОРУМ. Возьмите хорошо обжаренное и провеянное какао, тщательно размельчите его, добавьте 120 г зерен какао, 30 г ванили, 30 г порошка корицы, 2,5 грамма серой амбры и 30 г сахарной пудры. Хорошо перемешайте и приготовьте пасту, которую следует выложить в жестяную коробку. Если вы хотите придать вашему шоколаду приятный запах, положите в коробку 10–12 зерен этой смеси, которая очень хорошо восстанавливает утраченные силы. Китайцы широко используют такую пасту и очень довольны ее действием.

ШОКОЛАД ДЛЯ ПИТЬЯ. Влейте в посудину для шоколада чашку молока или воды на 30 г шоколада, прокипятите и добавьте натертый шоколад, перемешайте эту смесь. Когда шоколад растает и полностью смешается с молоком или водой, оставьте его в теплом месте примерно на четверть часа. Хорошо перемешайте полученный напиток и разлейте его по чашкам, когда он хорошо вспенится.

ПОДДЕЛКИ ШОКОЛАДА. Те, кто делает поддельный шоколад, используют для этого какао посредственных сортов, из которого предварительно извлекают большую часть содержащегося в нем масла, добавляют к нему много растолченного миндаля, сахар-сырец вместо настоящего сахара и душистую смолу стиракс вместо ванили. Знатоки не могут спутать настоящий шоколад с поддельным; иногда при подделке пользуются сливочным маслом и картофельным либо пшеничным крахмалом.

КАМБАЛА

Эта морская рыба по форме больше любой другой напоминает ромб с закругленными углами. Ее глаза размещены на левой стороне головы, рот достаточно велик, левая сторона туловища пепельного цвета, смешанного с черным, правая сторона белая; мясо белое, мягкое, очень сочное и нежное, лучше, чем у лиманды, но быстро портится при перевозке.

КАМБАЛА ОТВАРНАЯ. Варите четверть часа в трех литрах соленой воды по-голландски, то есть с корнями петрушки, подавайте в глубоком блюде с частью собственного бульона, украсьте бланшированными веточками петрушки; рядом поставьте голландский соус.

КАМБАЛА ЗАПЕЧЕННАЯ. Эта рыба с очень сочной и неплотной мякотью по-настоящему хороша только в запеченном виде.

Положите на блюдо кусок свежего сливочного масла, мелко нарезанную пряную зелень и специи; сверху положите рыбу, политую белым вином и посыпанную панировочными сухарями, запекайте в духовке с верхним и нижним огнем.

КАМБАЛА ПО ТРАДИЦИИ НОРМАНДСКИХ МАТРОСОВ (МАТЛОТ ИЗ КАМБАЛЫ ПО-НОРМАНДСКИ). Положите на дно блюда свежее сливочное масло с перцем и луком, на них — камбалу, политую лимоном. Влейте бутылку сидра, добавьте одну-две дюжины устриц, дюжину мидий, креветок и жарьте на медленном огне. Полейте соком от жарки.

Примечание. Если хотите приготовить по-настоящему камбалу по традиции нормандских матросов, не бойтесь заменить пенистый сидр белым вином; именно такая замена накладывает на это блюдо его особый отпечаток.

КАМБАЛА, КАК ЕЕ ПОДАЮТ В ГОЛЛАНДИИ. Разрежьте камбалу вдоль, а затем эти две половинки разрежьте поперек на 6 или 8 частей,

Отварите в соленой воде с петрушкой и выложите на блюдо, на дне которого лежит салфетка.

Перейдем к соусу, который, для сохранения местного колорита, следует подавать не в большом серебряном соуснике, а в японской миске или в китайской плошке. Очистите щавель, сохранив только листья; положите их в дуршлаг, который дважды погрузите в кипящую воду. К этим бланшированным листьям добавьте 250 г свежего сливочного масла, растопленного на водяной бане.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ А ЛЯ ОРЛИ. Отрежьте филе четырех

небольших камбал, оставьте его мариноваться в лимонном соке с солью и крупным перцем. Из костей и обрезков сварите хороший бульон с добавлением белого вина. Посыпьте филе мукой и обжарьте до подрумянивания, полейте бульоном, который слили с костей. Этот же бульон, осветленный, послужит вам соусом.

ЖАРЕНАЯ КАМБАЛА. Выпотрошите, промойте, полейте растительным маслом, посолите, поперчите, зажарьте на горелке, выложите на блюдо и полейте белым соусом с каперсами или темным соусом с кореньями и семенами настурций в уксусе. Наконец, добавьте для загустения соуса панировочные сухари.

КАМБАЛА-РОМБ

Эта рыба по форме напоминает ромб. Кожа ее покрыта овальными чешуями, соединенными одна с другой; на левом боку пятна желтого, коричневого и красного цвета. В Париже ее часто называют просто камбалой; она весьма обильно водится в Средиземном море, у побережий Сардинии, а также вокруг Азорских островов; иногда ее вес достигает 10 кг. Мякоть твердая и очень вкусная. Любители предпочитают ее тюрбо. Однако ею не следует злоупотреблять в связи с тем, что она довольно плохо переваривается.

В реке Сент-Луи, штат Луизиана, находят две разновидности камбалы-ромба: крупную и мелкую; первая имеет длину от 1 м до 1,3 м. У нее очень большая голова, а туловище заострено на конце. Чешуи покрывают ее только посередине. Ее мякоть похожа на мякоть свежей местной трески, ее тоже засаливают. Мелкая камбала-ромб, длиной 60–70 сантиметров, имеет широкую голову, тело ее не такое округлое, как у крупной разновидности, и не заострено на конце, а мякоть ее еще нежнее.

Выпотрошите, промойте и почистите изнутри вашу камбалу-ромб. Сделайте по правому боку надрез до середины спины, приподнимите мякоть с двух сторон и выньте кусок хребта, состоящий из трех позвонков, или узлов, — это придаст рыбе гибкость, и она не сломается при обработке. Налейте в котел столько воды, чтобы она могла потом целиком покрыть вашу камбалу, добавьте в воду щепоть крупной соли, 2 лавровых листа, тимьян, петрушку, 6—10 нарезанных луковиц, прокипятите в течение четверти часа, процедите через сито и дайте отстояться. После чего залейте этим хорошо отстоявшимся прозрачным отваром камбалу, положенную кверху брюхом в кастрюлю для варки плоской рыбы, предварительно натерев брюхо солью с лимонным соком. Дайте вскипеть несколько раз, после чего томите на медленном огне в течение часа (и больше, если рыба очень крупная), не давая кипеть. Летом следует сначала поставить кастрюлю на сильный огонь, потому что на медленном огне вы рискуете ее испортить. На время варки закройте кастрюлю салфеткой или бумагой, чтобы рыба не потемнела. Когда станет мягкой на ощупь, она готова. После этого вы должны ее вынуть из кастрюли за 5 минут до подачи на стол; дайте рыбе стечь, выложите ее на блюдо брюхом кверху, отрежьте концы плавников и кончик хвоста; если где-нибудь есть повреждения, замаскируйте их петрушкой, которой вы будете обкладывать рыбу. Подавайте с соусником, в который будет

налит соус с каперсами, в другой соусник налейте масляный соус и, по желанию, поставьте на стол также голландский соус. Можно варить камбалу-ромб в воде с 500 г соли, 1 л молока и небольшим количеством лимона. Если рыба не очень свежая, положите ее в кипящую соленую воду и варите на медленном огне в течение часа, чтобы она затвердела.

МАРИНОВАННАЯ КАМБАЛА-РОМБ С ТОМАТАМИ ИЛИ СО ЩАВЕЛЕМ. Выпотрошив рыбу, надрежьте ее на спине, чтобы она пропиталась в течение двух часов маринадом, содержащим соль, перец, сок незрелого винограда, лук, лимон; посыпьте ее хлебными крошками и мелкими панировочными сухарями и тушите в духовке. Подавайте с томатным пюре или с пюре из щавеля.

КАМБАЛА-РОМБ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Отдельно вскипятите в течение двадцати минут отвар для приготовления рыбы, процедите его, натрите лимоном вашу камбалу, вылейте на нее и в кастрюлю, где она будет готовиться, отвар, состоящий наполовину из молока, наполовину — из воды, и содержащий нарезанный кружочками репчатый лук, соль, лук-татарку, тимьян, лавровый лист, петрушку, чеснок, гвоздику и перец горошками. Варите, не давая сильно кипеть, и залейте при подаче на стол соусом бешамель (см. *Соус бешамель*).

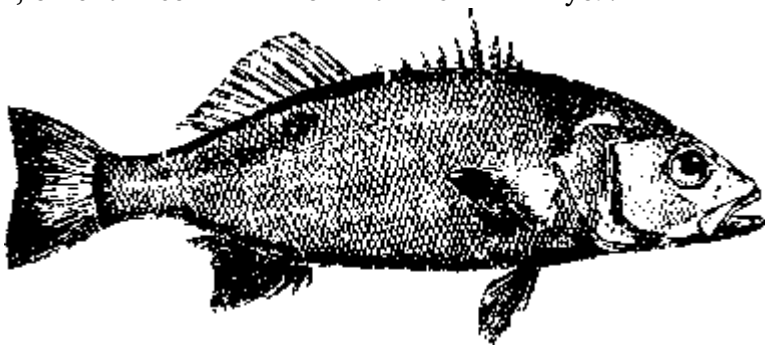
КАМБАЛА-РОМБ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН. Срежьте мякоть с камбалы-ромба, разогрейте в густом соусе бешамель, выложите на блюдо, сложив вплотную куски от верхней части рыбы, посыпьте панировочными сухарями и сыром пармезан, подрумяньте в духовке с огнем снизу и сверху, полейте растопленным сливочным маслом с хлебными крошками.

КАМБАЛА-РОМБ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Замаринуйте и зажарьте камбалу, срежьте филе и подавайте с анчоусным соусом и с маслинами.

Мелких тюрбо и камбалу-ромб подают запеченными, как мерланов и лиманд.

КАМЕННЫЙ ОКУНЬ

Морская рыба, похожая на нашу кефаль; очень нежная на вкус, если вес ее не превышает двух-трех килограммов. Когда ее вес достигает пятнадцати — двадцати килограммов, становится твердой и невкусной. В Трувиле я поймал каменного окуня весом в 23 кг; он был жестким и почти лишенным вкуса.



Существует лишь один способ приготовления этой рыбы: ее следует готовить в специальном отваре, который содержит 125 г присоленного сливочного масла и 5–6 длинных стеблей петрушки вместе с кореньями. К готовой рыбе подают голландский соус.

КАПЕРСЫ

Бутоны или цветы, которые растут на верхушках кустов, распространенных в Азии. Когда бутоны достигают определенного размера, их собирают и заготавливают впрок в рассоле. В каперсах содержится много солей и мало масел.

В холодное время года они очень хороши для стариков и лиц с флегматическим и меланхолическим темпераментом.

Хорошо приготовленные каперсы часто употребляются в рагу, скорее для возбуждения аппетита, чем как пищевой продукт. Они дали свое имя соусу с каперсами, который представляет собой не что иное, как белый соус, в котором каперсы заменяют сок незрелого винограда и уксус.

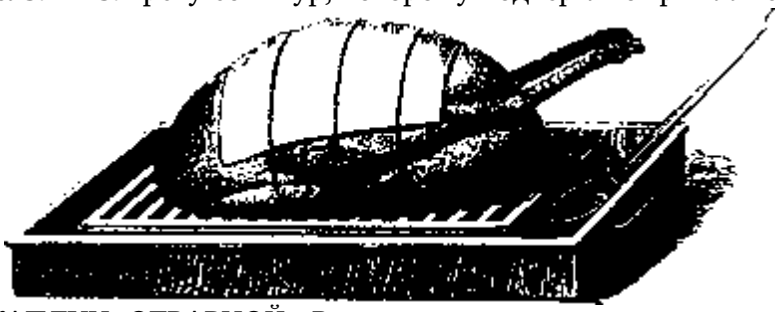
КАПИЛОТАД

Вид рагу, которое готовят из остатков птицы, дичи и пр.

Положите в кастрюлю сливочное масло вместе с отваренным мясом, нарезанным кусочками, солью, перцем, апельсиновой коркой, мелко нарезанным луком и хлебными корками, а также небольшим количеством петрушки и каперсов. Залейте бульоном, варите, пока соус не упарится, добавьте немного уксуса или сока незрелого винограда и панировочные сухари. Если капилотад готовится из темного мяса, можно заливать его бульоном, наполовину разбавленным вином, и добавлять немного растительного масла.

КАПЛУН

В предисловии к нашей книге мы уже говорили о том, что римлян искусству откармливать домашнюю птицу научили жители острова Кос. Обилие птицы, которое появилось в результате этого в Риме, заставило консула Кайюса Фаниуса принять закон, запретивший держать кур на улицах. Что же придумали римляне, чтобы обойти этот закон? Они научились кастрировать петухов, которых стали содержать и откармливать, как кур. Так что появлением каплунов на наших столах сегодня мы обязаны запрету есть кур, которому подверглись римляне.



КАПЛУН ОТВАРНОЙ. Возьмите каплуна, выпотрошите его, опалите, ощипайте, засуньте лапы внутрь туловища, свяжите, обложите ломтиками сала и варите в бульоне. Дайте стечь бульону, выложите на блюдо, посолите и полейте уваренным соком от говядины.

КАПЛУН С РИСОМ. Приготовьте каплуна, как сказано выше. Промойте примерно 375 г риса, слейте воду, положите рис в кастрюлю, залейте двумя столовыми ложками бульона, поставьте на огонь и накройте крышкой. Варите медленно на соломе, не забывая время от времени перемешивать рис. Когда сварится, снимите с риса жир, добавьте сливочное масло, соль, крупный перец, немного уваренного соуса, если есть, и выложите рис на каплуна.

КАПЛУН С ТРЮФЕЛЯМИ. Приготовьте каплуна, как описано выше. Выпотрошите его через отверстие в шее, очистите примерно килограмм хороших трюфелей, мелко нарежьте несколько штук, нарежьте кубиками и разотрите в ступке примерно полкило сала, положите его в кастрюлю с трюфелями, добавьте соль, перец, немного натертого мускатного ореха и хорошо измельченных пряностей. Варите на медленном огне около получаса, дайте остыть, заполните этим фаршем вашего каплуна до шеи, зашейте отверстие на шее, свяжите бечевкой, вытянув лапы вдоль туловища, если можете ждать 2–3 дня, то

обложите каплуна ломтиками свиного сала, заверните в бумагу, наденьте на вертел и жарьте примерно полтора часа. Снимите бумагу, если собираетесь использовать это блюдо как одно из горячих, подавайте его в коже поросенка и полейте сверху соусом с трюфелями (см. *Соусы с трюфелями*). Этот рецепт имеет честь быть одобренным самим достопочтенным Вюймотом.

КАПЛУН ПО-ИНДИЙСКИ, ИЛИ С ПЛОВОМ. Заверните каплуну лапы внутрь, обложите его ломтиками свиного сала, влейте в кастрюлю крепкий бульон, положите на дно кожу от ветчины, на нее — вашего каплуна и добавьте 250 г хорошо промытого риса, когда увидите, что каплун на три четверти готов. Затем, когда вы сочтете, что рисовые зерна не развалятся, достаньте каплуна, слейте с него излишки жидкости, выложите на блюдо, разложите рис вокруг, посыпав его шафраном и жгучим перцем.

КАПЛУН В ЖАРОВНЕ. Выпотрошите каплуна, промойте его и перевяжите веревочкой, чтобы не деформировался. Поставьте в жаровне на огонь, добавив бульон, лук, морковь, сельдерей и пучок пряной зелени. Тушите в течение часа, слейте сок и подавайте на стол с пюре из раков или из томатов с анчоусами, либо с соусом Робер с горчицей или с соусом бешамель с устрицами или с тушеными шампиньонами и т. п.

КАРИ ИЗ КАПЛУНА ПО-ИНДИЙСКИ. Разрежьте на куски одного или нескольких молодых каплунов, промойте и дайте стечь, оботрите хорошенько салфеткой, посыпьте солью и перцем, мелко нарежьте несколько луковиц, хорошенько смажьте сливочным маслом кастрюлю, разложите в ней куски каплуна крыльями и лапами внутрь. Добавьте пучок зелени, дайте постоять четверть часа, чтобы жидкость полностью впиталась, следя за тем, чтобы ваша птица все-таки не слишком изменила свой цвет. Затем добавьте приготовленный вами нарезанный лук, пассируйте все вместе на медленном огне, не доводя до изменения цвета. Слейте жир, добавьте несколько ложек соуса сюпрем или бархатистого соуса к птице. Если нет такого соуса, можно приготовить другой следующим образом: когда придет момент слегка припустить каплуна и лук, добавьте в кастрюлю несколько ложек муки и хорошего бульона, но так, чтобы соус не оказался слишком густым. Оставьте на огне минут двадцать или больше, в зависимости от мягкости каплуна. Когда мясо будет совсем готово, разведите в какой-нибудь посудине 2–3 ложки индийского порошка кари в холодном бульоне или в воде, влейте полученный раствор в ваше фрикассе и оставьте еще некоторое время на огне, чтобы все куски мяса полностью пропитались соусом. Затем снимите с огня, пропустите подливку через сито,

уварите до консистенции немецкого соуса, добавьте хороший кусок высококачественного сливочного масла, чтобы отбить терпкость у соуса. Попробуйте, если вкус вас удовлетворит, выкладывайте на большое блюдо для подачи в начале еды. Во время готовки отварите в подсоленной воде 500 г риса, обязательно взяв большое количество воды. Дайте рису непрерывно кипеть в течение 12–15 минут, слейте избыток воды, положите в блюдо большой кусок сливочного масла, потушите в нем ваш рис и обсушите его в сушильном шкафу или в духовке при умеренной температуре, чтобы удалить всю воду, которая содержится в рисе, и дать рису набухнуть. После всех этих операций рис должен стать рассыпчатым, и вы подадите его вместе с кари, но в другой посуде. Если вам нравится, то можете также пассировать рис в ореховом масле (рецепт г-на Вердъе, Мэзон д'Ор).

КАПУСТА

Род растений из семейства крестоцветных.

Существуют разные виды капусты, почти все они родом из Европы, где ее больше всего и едят. Почти во всех провинциях Франции ее очень любят крестьяне, которые большую часть времени питаются только овощами. При этом они не обращают внимания на то, что капуста мало питательна, от нее пучит живот и она плохо пахнет. Капуста была в большом почете у древних: они клялись ею, подобно египтянам, которые обожествляли лук. Однако историки сообщают, что Апициус не любил капусту и внушил отвращение к ней Друзусу, за что Тиберий порицал своего брата.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ИЛИ ЗЕЛЕНАЯ. Лучшая — миланская капуста; сорта из Сен-Дени, Боннёя и те, которые называют мелко-кочанными, а также курчавая ранняя — появляются первыми, их широко употребляют в пищу.

КАПУСТА С САЛОМ. Это одно из замечательных блюд простонародья. Готовится оно следующим образом. Разрежьте на четыре куска крупный кочан капусты, бланшируйте куски, затем положите в какую-нибудь посуду с салом, сосисками, сервелатом, сельдереем, репчатым луком, крупной морковью, лавровым листом и тимьяном. Варите на медленном огне полтора часа. Затем выложите все на блюдо, поместив сверху свежепосоленную свинину и куски сервелата. Уберите остальные овощи и приготовьте соус, уварив жидкость, в которой варилось ваше блюдо.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ ЖИРНАЯ. Возьмите крупный кочан капусты. Удалите кочерыжку и немного окружающих ее листьев. Бланшируйте капусту, после чего выньте ее из воды.

Расправьте листья, стараясь не повредить их, и заполните фаршем, приготовленным из мяса птицы, куска телятины, говяжьего костного мозга или сала от ветчины, мелко нарубленных трюфелей и шампиньонов, петрушки, лука, с добавлением соли, перца, хлебного мякиша, двух яиц, двух-трех яичных желтков и небольшого количества чеснока. Порубите все вместе и хорошо разотрите в ступке. Заполнив капусту этим фаршем, закройте ее, хорошенько перевяжите бечевкой, чтобы фарш не выпал из листьев, и положите в кастрюлю. Затем приготовьте подливку, взяв для этого несколько хорошо отбитых кусочков говядины или телятины, которые следует обжарить, добавьте к ним немного муки, дайте подрумяниться, залейте хорошим бульоном, добавьте пряную зелень и нарезанный лук. Когда подливка будет наполовину готова, смешайте ломтики мяса и подливку с капустой и варите все вместе.

Затем выложите капусту на блюдо, положите сверху хорошо посоленное и поперченное, приятное на вкус рагу из шампиньонов или из телячьей зобной железы, подавайте на стол с приготовленной вами подливкой.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ ПОСТНАЯ. Готовится, как описано выше, но капусту фаршируют рыбой или другой подобной начинкой. Делается с карпом, щукой и др. (см. соответствующие статьи).

КАПУСТА-СЮРПРИЗ. Бланшируйте и охладите цельный кочан капусты. Удалите кочерыжку, аккуратно раздвиньте листья и заполните кочан каштанами, сосисками и жаворонками-«мовиетами». Верните листьям их нормальное расположение, перевяжите кочан бечевкой и пеките на углях. Дайте стечь жидкости, когда капуста будет готова, и подавайте с соусом, приготовленным из растопленного костного мозга и натертого мускатного ореха.

КАПУСТА ПО МЕТОДУ РУЙЕРА. Готовится точно так же, как фаршированная капуста по-французски. (Фарш состоит из крупно нарубленных шампиньонов, лука и петрушки, к которым для загустения добавляют пшеничную муку крупного помола в кипящем молоке, и также соль, перец, натертый мускатный орех. Все долго тушится в духовке.) Подают с масляным соусом и сметаной.

КАПУСТА-ГАРБЮР (бордоская кухня). Бланшируйте капусту, слейте воду, удалите самые крупные прожилки на листьях. Затем возьмите супницу, которую можно ставить на огонь, положите на дно слой капустных листьев, затем слой очень тонких ломтиков сыра грюйера и покройте все ломтиками хлеба; чередуйте такие слои (капуста, сыр, хлеб), посолите, поперчите, залейте хорошим

бульоном. Тушите и запекайте на медленном огне в течение часа, после чего подавайте как первое блюдо, налив бульон в другую посуду.

КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА. Бланшируйте миланскую капусту. Положите ее в воду, промойте листья, удалите крупные прожилки, после чего залейте кусок телячьего филея маринадом, содержащим хорошее растительное масло, петрушку, репчатый лук, шампиньоны и лук-шалот, с добавлением соли, перца и ломтиков ветчины. Расправьте несколько хорошо обсушенных листьев капусты, положите на них ломтики телятины и ветчины и немного маринада. Выкладывайте далее такие же слои друг на друга, пока не достигнете толщины небольшого хлеба. Запекайте на горячих углях. Когда запечется, снимите жир и подавайте на стол с испанским соусом.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ ШПИГОВАННАЯ. Возьмите крупный и плотный кочан капусты, бланшируйте его, удалите кочерыжку; нашпигуйте свиным салом. На место кочерыжки залейте соус, содержащий жир, бульон, соль и перец. Положите в кастрюлю, перевернув отверстием от кочерыжки вниз. Варите на медленном огне, снимите жир с соуса, уварите его и подавайте с капустой.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ ПО-ГОЛЛАНДСКИ. Это способ приготовления блюда, которое представляет собой одно из лучших блюд, подаваемых перед десертом.

Очистите яблоки ранет и репчатый лук, мелко порубите их. Бланшируйте красную капусту, предварительно отрезав кочерыжки и кончики листьев. Затем отварите все вместе в кастрюле вместе с хорошим куском сливочного масла, ложкой сахарной пудры, щепоткой соли, перцем и пучком пряной зелени. Варить следует в течение 5–6 часов. Затем добавьте стакан бордоского вина, выньте пучок зелени и растопите в кастрюле еще один кусок сливочного масла.

КАПУСТА СО СЛИВКАМИ. Отварите капусту почти до готовности в кипящей воде. Выньте, дайте стечь и остыть. Порубите и положите в кастрюлю вместе со сливочным маслом, солью, перцем, натертым мускатным орехом и ложкой муки. Потом залейте сливками и уварите до тех пор, пока подливка не загустеет и не соединится с капустой.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА. Возьмите брюссельскую капусту (которая, как вам известно, имеет мелкие крепкие зеленые кочанчики размером с грецкий орех), отварите их в кипящей подсоленной воде, предварительно удалив верхние листья. Затем слейте воду, положите в кастрюлю хороший кусок сливочного масла и подготовленную капусту. Тушите на медленном огне,

посолив, поперчив и добавив нарезанную петрушку, в конце добавьте ложку бульона или сливок.

КИСЛАЯ КАПУСТА (по-немецки *Sauerkraut*, что означает «кислая капуста»). Ее широко используют все северные и восточные народы, а мореплаватели, отправляясь в длительные путешествия, берут ее с собой в запас.

Это блюдо по преимуществу немецкое: немцы ее безумно любят. Так что вошло в пословицу, что лучший способ оказаться убитым в Италии — не сказать, что женщины красивы; в Англии — спорить с народом относительно, насколько он свободен, а в Германии — не поверить, что кислая капуста — пища богов.

Знаменитый капитан Кук утверждал также, что отличному здоровью своих матросов во всех путешествиях он в значительной степени обязан кислой капусте, которую им выдавали в больших количествах. Кислая капуста для пищеварения лучше свежей, которая, согласно греческой поговорке, убивает после второго раза.

Кислую капусту хранят преимущественно в бочках, в которых до этого были уксус, вино или любая другая жидкость, содержащая кислоту. Используется по преимуществу белокочанная капуста. У кочанов удаляют отстающие листья и кочерыжку. Кочан нарезают кусочками при помощи шинковки, которая напоминает фуганок бочара. Кочан делится на тонкие ломтики, которые распадаются на ленточки. На дно бочки кладут слой морской соли, затем слой нашинкованной капусты, сверху для запаха насыпают горсть можжевеловых ягод или тмина. Затем слои повторяют, чередуя в том же порядке до заполнения бочки и утрамбовывая ее содержимое; заканчивают слоем соли.

Последний слой соли накрывают крупными зелеными капустными листьями, на которые кладут грубое мокрое полотно, а сверху — дно от бочки, достаточно тяжелое, чтобы все содержимое бочки не поднялось во время брожения. Из уложенной таким образом капусты выделяется мутный, кислый, плохо пахнущий сок, который удаляют с помощью крана, расположенного в нижней части бочки, и заменяют новым рассолом, который надо будет заменять через несколько дней, до полного исчезновения неприятного запаха. С этого момента кислая капуста готова, ее надо держать в очень прохладном месте, чтобы сохранить и использовать по мере надобности.

СОЛЯНКА ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ. Промойте кислую капусту в нескольких водах, хорошо отожмите и положите в кастрюлю, куда добавьте большой кусок сала от копченой грудинки, сосиски, сервелат, жир от жаркого, можжевеловые ягоды, белое вино и бульон. Тушите 6 часов на медленном огне, слейте

жидкость, выложите на блюдо, сверху разложите сало вперемешку с сосисками и сервелатом.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА. Из сборников кулинарных рецептов времен Людовика XIV мы выберем самые замечательные способы приготовления этого овоща по-королевски.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПАРОВАЯ. Промойте цветную капусту теплой водой и отварите ее в бульоне, добавив немного кожуры мускатного ореха в порошке. Когда капуста сварится, непосредственно перед подачей на стол, слейте с нее жидкость и перемешайте со свежим сливочным маслом. Когда масло растопится, выложите капусту на блюдо и подавайте на стол.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. Тщательно очистите головки цветной капусты, не оставляя ни одного листика, промойте холодной водой и варите в воде с солью, перцем и куском размягченного сливочного масла. Когда сварится, слейте жидкость, выложите капусту на блюдо поверх соуса, приготовленного из свежего сливочного масла с добавлением соли, перца, мускатного ореха и небольшого количества уксуса, и подавайте на стол.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПОДЛИВКОЙ. Готовится, как описано в предыдущем рецепте. Смешайте белый соус с равным количеством подливки к тушеной телятине, взбейте, выложите капусту на блюдо, полейте соусом и подавайте на стол в горячем виде.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ. Отварите цветную капусту как обычно, слейте воду, залейте на полчаса маринадом с солью, перцем и уксусом. Слейте маринад, обмакните капусту в жидкое тесто, зажарьте во фритюре и подавайте на стол в горячем виде.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ. Бланшируйте цветную капусту в подсоленной воде, слейте воду, обложите ломтиками сала и фаршируйте в кастрюле кусочками телячьей ножки с говяжьим жиром, петрушкой, луком-татаркой, солью, специями, шампиньонами, яйцами, полив фарш бульоном. Тушите на медленном огне, пока подливка полностью не уварится. Выложите на блюдо и подавайте на стол. Если головки цветной капусты оказались на дне кастрюли, вы легко выложите их на блюдо, перевернув кастрюлю вверх дном.

РАГУ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. Бланшируйте головки цветной капусты, отварите их в воде с мукой, слейте жидкость, и, если вы собираетесь подать ее на гарнир к мясному блюду, выложите ее по краю блюда, полив хорошим соусом. Если хотите подать ее перед десертом, положите в середину блюда и тоже полейте соусом.

КАРАВАЙКА или ВОДЯНАЯ ВОРОНА

разновидность кроншнепа

Эту птицу называют водяной вороной за ее сходство с обычной вороной. Она имеет в длину около трех пье, в ее окраске обычно присутствуют зеленые и пурпурные отливы на темном, почти черном фоне. Питается она только рыбой и живет на побережьях озер.

Это грустная и мрачная птица. Говорят, что она приносит несчастье. Мясо ее резко пахнет болотом, что придает ему очень неприятный вкус. Несмотря на это, мексиканцы, которые иногда едят это мясо, находят в нем определенные достоинства.

КАРБОНАД

Это название принадлежит кускам филейной вырезки, которые зажаривают на решетке, предварительно выдержав в маринаде и посыпав панировочными сухарями. Зажаренный на сильном огне карбонад подают с пюре из красной фасоли с бургундским вином или с рагу из кореньев с подливкой. Можно также подать с масляным соусом с петрушкой.

КАРДИНАЛКА

Эту рыбу можно назвать королевой барабулек-султанок. Ее вкусное мясо очень ценится любителями. Она во множестве ловится в море вокруг острова Мальта.

КАРЕМ (Мари-Антуан)

Это имя принадлежит человеку — символу кулинарного искусства, доведенного до совершенства. Трудно было представить, что этот человек достигнет той известности в области гастрономии, которая к нему пришла. Со дня кончины Карема 12 января 1833 г. многие князья лишились своих княжеств, многие короли сошли со своих тронов. Но гениальный король кулинаров Карем остается на своем месте во всем величии, и ничья слава не может соперничать с его славой. Как все основатели империй, как Тезей или Ро-мул, Карем был в некотором роде брошенным ребенком. Он родился в Париже 7 июня 1784 г., на улице Бак, на стройке, где работал его отец. У отца было пятнадцать детей и, не зная, чем их кормить, он привел однажды вечером Мари-Антуана, которому тогда было 11 лет, поужинать на заставу. После ужина отец оставил его посреди мостовой и сказал ему: «Ступай, малыш, в мире есть много хороших профессий, оставь нас влачить нашу жалкую жизнь, наш удел — нищета, в нищете нам суждено умереть. Сейчас настали времена, когда можно сделать хорошее состояние, надо только иметь для этого голову, а у тебя она есть. Ступай, малыш, может быть, сегодня вечером или завтра двери какого-нибудь хорошего дома откроются для тебя. Иди с тем, что дал тебе Господь Бог, и с тем, что я к этому прибавлю». И отец благословил мальчика на новую жизнь. С этого вечера Мари-Антуан никогда больше не видел ни своего отца, ни свою мать, которые умерли молодыми, ни своих братьев и сестер, которые разбрелись по свету. Тем временем наступила ночь. Мальчик увидел светившееся в темноте окно и постучал в него: это была кухня харчевни; имя ее хозяина история не сохранила. Он впустил мальчика, и на следующий день Мари-Антуан уже был у него на службе.

В шестнадцать лет он покинул это заведение и стал работать помощником у хозяина ресторана. Успехи его уже тогда были очень заметными и можно было предположить, кем станет этот юноша. Затем Карем был принят на работу к Байи, знаменитому кондитеру на улице Вивьенн, знаменитому своими тортами с кремом, которые он поставлял ко двору князя Талейрана. Здесь Карем понял свое призвание и ясно представил себе свое будущее.

«В 17 лет, — рассказывает Мари-Антуан в своих «Мемуарах», — я был первым мастером по тортам у г-на Байи.

Этот добрый хозяин заинтересовался мною. Он доверял мне изготовление кондитерских изделий, предназначенных для стола первого консула. На службе у г-на Байи я использовал свои собственные рисунки, отдавал работе дни и ночи, и мои лишения щедро оплачивались добротой хозяина. На службе у него я стал творцом. Тогда в кондитерском деле процветал знаменитый Авис. Его работа меня восхищала, знакомство с его методами воодушевило меня. Я сделал все, чтобы следовать за ним, не повторяя его в точности, и, приобретя способность выполнять все его приемы, я стал делать самостоятельно уникальные необыкновенные вещи. Но сколько бессонных ночей провел я в то время, молодые люди! Я мог заниматься своими рисунками и расчетами только после девяти или десяти часов вечера и работал почти всю ночь.

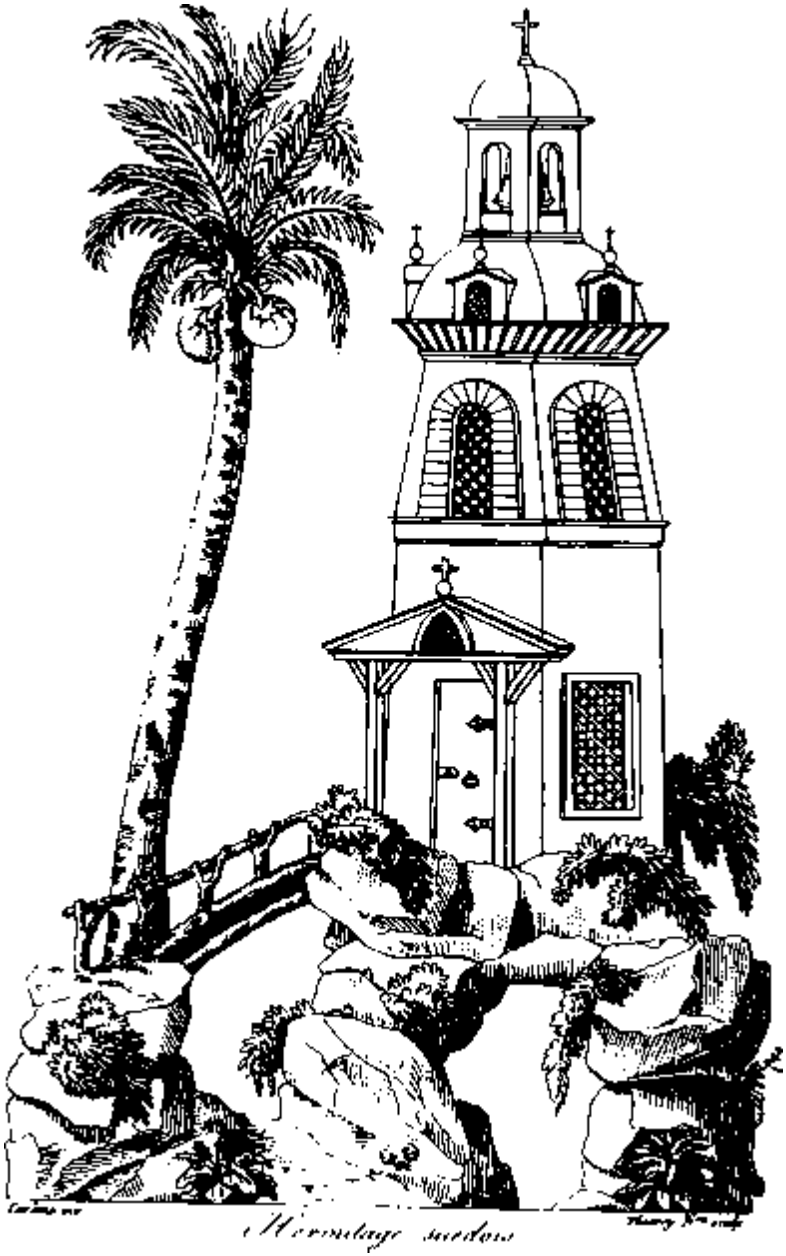
Я покинул моего доброго г-на Байи со слезами на глазах и поступил к преемнику г-на Жендрона. Я согласовал с ним свои условия и договорился, что если мне будут давать внеурочную работу, впоследствии меня будут заменять, предоставляя мне свободное время. Через несколько месяцев я оставил кондитерские изделия и занялся уникальными торжественными обедами. Я поднимался все выше и зарабатывал много денег. Кое-кто завидовал мне, парнишке, постигавшему все своим трудом, и с той поры на меня нередко нападали мелкие кондитеры, понапрасну желавшие достичь того, чего удалось достичь мне самому».

В обстановке расточительности, свойственной эпохе Директории, Карем готовил появление изысканной роскоши и утонченной чувственности, характерных для империи.

По словам Карема, стол в доме князя де Талейрана отличался продуманностью и великолепием, мог служить примером для приличных людей и напоминал им о великих принципах.

Этим домом правил г-н Буше, как кулинар, который до этого служил в доме Конде, славившемся своей обильной и изысканной кухней.

Так что кухня у г-на де Талейрана лишь продолжала традиции кухни дома Конде. Г-н Буше начинал служить у княгини де Ламбаль, и на протяжении длительного времени его делом было отбирать поваров для именитых домов за границей. Карем посвятил ему свой труд «Королевский кондитер». В ту же самую пору Карем познакомился с Лагипьером, служившим поваром у императора.

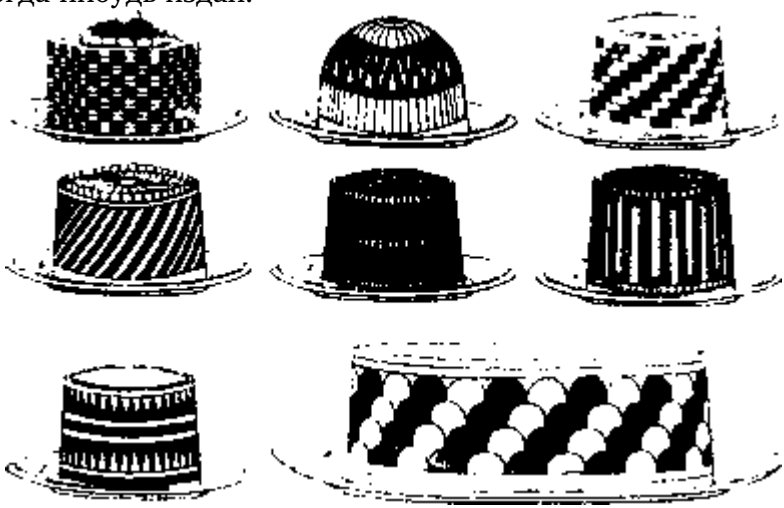


Лагипьер умер при отступлении из Москвы, не выдержав перехода от 35° жары в своей кухне к 35° морозу на берегах Москвы-ре-ки. До этого знакомства Карем научился искусству импровизации у Лагипьера. Однако ему уже было недостаточно только практики, он хотел углублять теорию, копировать рисунки, читать, анализировать научные книги, посещать курсы, имеющие отношение к его профессии. Он написал и проиллюстрировал «Историю римской кухни», но, к сожалению, и текст, и рисунки пропали. Карем был поэтом. Он поднял свое

искусство до высоты всех других искусств, став истинным творцом.

«Стоя у плиты, — говорил Карем, — я видел перед собой кухни Индии, Китая, Египта, Греции, Турции, Италии, Германии и Швейцарии и чувствовал, как неблагодарная, рутинная кухонная работа поддается моим рукам».

Карем вырос вместе с империей, поэтому можно понять его душевную боль при виде крушения привычного ему мира. Его пришлось силой заставлять устраивать в 1814 г. гигантский королевский банкет в Долине Добродетелей. В следующем году принц-регент призвал его в Брайтон в качестве шеф-повара. Он оставался при дворе регента Англии в течение двух лет, каждое утро составляя меню в присутствии его величества, который был пресыщенным гурманом. Оставаясь в эти минуты наедине с принцем-регентом, Карем читал ему курс лечебного питания, который стал бы одной из классических книг по кулинарии, будь он когда-нибудь издан.



Когда мрачное серое небо Англии надоело Карему, он вернулся в Париж, но принц-регент, сделавшись королем, вновь призвал его к себе в 1821 г.

Из Лондона Карем отправился в Санкт-Петербург, где занял вакантную должность одного из главных поваров императора Александра. Затем он вернулся в Вену для устройства нескольких торжественных обедов австрийского императора. Питая привязанность к английскому послу лорду Стюарту, Карем вновь поехал с ним в Лондон, но затем оставил его и вернулся в Париж, чтобы писать и издавать свои труды. Все государи желали видеть Карема у себя при дворе и поминутно отрывали его от занятий теорией. Карем стал необходимым и на политических собраниях. Однако великие труды укорачивают существование. «Уголь

убивает нас, — говорил Карем, — но это не имеет значения: чем меньше лет, тем больше славы». Погубленный в самом деле собственным гением, он скончался 12 января 1833 г., не дожив и до пятидесяти лет и оставив после себя достойных учеников, среди которых был и замечательный Вюймот.

КАРИ

Это смесь, рецепт которой пришел к нам из Индии. Чаще всего кари используют с телятиной, с кусками курятины, лапами домашнего кролика или с нарезанным кусками угрем. В качестве гарнира к этим блюдам обязательно следует подавать рис, сваренный по-индийски, то есть на пару.

Готовый порошок кари можно найти у торговцев продуктами, но если вы хотите приготовить его сами, вот рецепт, позаимствованный из «Английской кулинарной книги»:

Порошок кари должен содержать четыре унции жгучего перца (этот перец имеет плод размером меньше маслины, растет в тропиках и более жгуч, чем кайенский и красный перец, произрастающий в нашем климате), три унции индийской приправы куркума, или *terra merita*, пол-унции черного перца, один гро (примерно 3 г) мускатного ореха и 1/24 унции имбиря. Эти субстанции растирают в очень мелкий порошок в мраморной ступке металлическим пестиком.

Кари используют для приготовления рагу, в которое входят нарезанные шампиньоны, донца артишоков, трюфели, фрикадельки, желтки крутых яиц, ломтики зобной железы теленка, петушиные гребешки и почки, а также костный мозг и зобная железа ягненка, если позволяет время года (что относится и к трюфелям).

КАРИ ПО-ИНДИЙСКИ. Возьмите хорошую курицу, разрежьте ее на куски, как для фрикассе; сложите эти куски в кастрюлю вместе со всеми имеющимися у вас кусочками мяса, добавьте пучок пряной зелени и крепкий бульон, если он у вас есть. Варите полчаса и слейте бульон (его должно быть не меньше большой чашки). Возьмите 125 граммов свиного жира, обжарьте в нем до золотистого цвета три нарезанных кружочками луковицы, выньте их и отложите в сторону в небольшом количестве бульона, чтобы использовать позже. Потушите в этом растопленном жире ваши куски курицы и мяса, чтобы они слегка подрумянились, добавьте две столовые ложки муки, слегка обжарьте, чтобы избавиться от резкого привкуса муки. Затем влейте чашку бульона, слитого с курицы, и бульон, в котором был лук (вынув лук). Тушите до готовности, добавьте две ложки порошка кари (или столовую ложку индийского шафрана и маленькую щепотку молотого жгучего перца), закройте кастрюлю крышкой и смотрите за ней, пока будете тушить ваше блюдо.

Кари едят с рисом по-креольски.

РИС ПО-КРЕОЛЬСКИ. Положите пол-ливра хорошо промытого

риса в кастрюлю, залейте подсоленной водой (она должна покрывать рис примерно на два пальца), отварите и снимите с огня, когда рис разбухнет. Откиньте рис на дуршлаг, промойте холодной водой и слейте ее. Непосредственно перед подачей на стол положите рис в сотейник, поставьте его на сильный огонь, непрерывно помешивая, чтобы он немного обсох, но не подгорел. Подавайте рис на блюде, а кари в соусе — на другом блюде. Некоторые выкладывают кари в середину блюда, а рис раскладывают вокруг.

КАРП

Пресноводная рыба, которая водится в реках и прудах и о которой нигде не упоминали ни греки, ни латиняне. В Роне ловят карпов весом 40–50 ливров, мякоть которых очень вкусна. Эта рыба существует уже несколько веков, в чем можно было удостовериться на примере карпов, собственноручно выпущенных коралем Франциском I в садки Фонтенбло. На севере карп растет хуже, чем на западе или юге. В одной самке карпа длиной в 18 дюймов доктор Пети обнаружил 342 000 икринок. На Востоке евреи, которым запрещается есть икру осетровых рыб, готовят икру карпов. Самый крупный карп, которого когда-либо видели, был пойман в 1711 г.: он весил 70 ливров.

Когда я был в Поти, в устье реки Риони (река Фазы у древних), и мне надоело есть баранину, я выразил желание сменить пищу. Василий, находившийся у меня в услужении в течение трех дней, предложил мне отправиться на рыбную ловлю на близлежащее озеро. Вынужденный дожидаться корабля из Одессы, я был только рад потратить день на такое развлечение. Мы одолели около одного льё лесом и оказались на берегу озера, где сели в рыбачью лодку. Договорились, что заплатив заранее 2 рубля (то есть 8 франков), мы сможем с лодки ловить рыбу. По прошествии двух часов мы наловили 300 или 400 ливров рыбы.

Мы выбрали самую хорошую, отдали остальную рыбакам и вернулись в гостиницу мэтра Жакоба. Самыми большими рыбами оказались карп весом в 40 ливров и судак, весивший 35 ливров. Мы выпотрошили карпа, в нем было 13 ливров икры, а любой чешуйки этого карпа было достаточно, чтобы накрыть пятифранковую монету. Чтобы сварить этого карпа, потребовалось 12 бутылок вина. Это самый крупный карп, какого я когда-либо видел. Поскольку рыба была поймана в озере окружностью в 8 льё, сообщавшемся с морем, она не пахла тиной и не уступала речным карпам.

На следующий день мы подарили карпа хозяину гостиницы, который накормил им всех своих клиентов.

Поскольку мы только что упомянули о карпах, пахнущих тиной, расскажем сразу, как избавиться от этого запаха.

Влейте в рот только что выловленной рыбы стакан крепкого уксуса, в тот же момент вы заметите на всем ее теле нечто вроде обильной испарины, которую вы сотрете, когда будете чистить рыбу. После того как рыба уснет, ее мякоть станет более крепкой и столь же вкусной, как если бы она была поймана в проточной воде.

ЖАРЕНЫЙ КАРП. Очистите карпа, разрежьте пополам вдоль спины, выпотрошите, выньте молоки или икру. Положите на 1–2 часа в маринад, содержащий соль, перец, лук, тимьян, лавровый лист, петрушку и пол-ложки уксуса. Обваляйте в муке и жарьте в очень горячем фритюре. Доведите карпа до полуготовности, выньте его, еще раз посыпьте мукой, положите во фритюр молоки или икру. Жарьте до готовности, посыпьте солью и подавайте с жареной петрушкой.

КАРП, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ. Очистите карпа, отрежьте

плавники и кончик хвоста, удалите жабры, выпотрошите, стараясь не слишком сильно распороть брюхо и не раздавить желчный пузырь. Пассируйте молоки со сливочным маслом и мелко нарезанными петрушкой и луком. Посыпьте солью и перцем, положите внутрь рыбы, зашейте брюхо, выложите карпа на блюдо и залейте растительным маслом с веточками петрушки, мелко нарезанным луком и небольшим количеством мелкой соли. Оставьте мариноваться на некоторое время, после чего зажарьте на решетке, выньте нитки, которыми было зашито брюхо, и подавайте под белым соусом с каперсами или под масляным соусом с петрушкой (см. **Соусы**).

КАРП С ШАМПИНЬОНАМИ. Возьмите хорошего карпа, сварите его в воде с небольшим количеством вина, солью и перцем. Когда сварится, выложите без воды на блюдо и перед подачей на стол положите сверху хорошо посоленное рагу из шампиньонов с молоками, донцами артишоков, сливочным маслом, достаточным количеством перца и пучком зелени. Подавайте с зажаренными гренками.

КАРП ПО-ШАМБОРСКИ. Очистите хорошего карпа, пойманного в Рейне, снимите с него кожу, выпотрошите, не вскрывая полностью брюхо, удалите жабры, не трогая язык, затем удалите хвостовой нерв, нашпигуйте всего карпа мелкими кусочками угря или наполовину — кусочками угря, а наполовину — нарезанными так же трюфелями и морковью. Если собираетесь приготовить этого карпа не постным, то нашпигуйте его свиным салом, трюфелями или морковью, положите в кастрюлю для варки рыбы. Влейте немного постного сока от тушеного на углях мяса, поварите некоторое время, после чего добавьте в кастрюлю три чашки нежирного испанского соуса и полбутылки белого вина из Шампани. Дайте соусу увариться, удалите жир, добавьте слегка обжаренные шампиньоны, молоки карпа, клецки, кусочки угря. Тушите ваше рагу на медленном огне четверть часа, после чего добавьте анчоусное масло. Выньте карпа из соуса, выложите на блюдо и разложите вокруг гарнир. Добавьте к гарниру раков, чтобы украсить вашего карпа, полейте соусом, дайте ему подернуться пленкой и подавайте на стол. К такому карпу можно добавить зобную железу теленка (несколько штук), голубей Готье или перепелок, если позволяет сезон, а также петушиные гребешки или почки.

КАРП ТУШЕНЫЙ. Приготовьте фарш из двух мелких камбал и щуки, из которых предварительно вынули кости, хорошенько изрубите этих рыб вместе с небольшим количеством лука-татарки и зеленью, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, свежее сливочное масло и немного хлебного мякиша, смоченного в

молоке. Для густоты добавьте к фаршу яичные желтки; заполните карпа этим фаршем и варите на медленном огне в белом вине, добавив соль, перец, гвоздику, зеленый лимон, пучок зелени и свежее сливочное масло.

Приготовьте рагу из шампиньонов, сморчков, трюфелей и опят, добавив к ним донца артишоков, молоки карпов, раковые «шейки». Доведите до кипения два или три раза в кастрюле с небольшим количеством рыбного отвара или бульона.

Когда карп сварится, выложите его на овальное блюдо, сверху положите приготовленное рагу и подавайте на стол.

ЖАРЕНЫЕ МОЛОКИ КАРПА. Снимите оболочки с молок 15–18 карпов, вымочите молоки, несколько раз меняя воду до тех пор, пока молоки не побелеют; налейте в кастрюлю воды и немного уксуса, всыпьте щепотку соли, когда вода закипит, положите туда молоки, отварите, затем обмакните в жидкое тесто и обжарьте до золотистого цвета во фритюре. Подавайте с жареной петрушкой.

КАРП ПО-ГУСАРСКИ. Возьмите хорошего карпа, выпотрошите его, как можно меньше разрезав при этом брюхо. Положите внутрь сливочное масло, смешанное с нарезанной зеленью, посоленное и поперченное. Оставьте карпа на некоторое время в растительном масле с зеленью, тимьяном и базиликом. Когда рыба хорошо пропитается и приобретет нужный вкус, зажарьте ее на решетке и подавайте на стол с соусом ремулад *(см. Соус ремулад)*.

ПУПЕТОН С КАРПОМ. Снимите кожу с угря и с карпа. Кожу сохраните, а мясо мелко порубите. Смешайте нарубленное мясо карпа с обжаренным хлебным мякишем и сливками, добавьте кусок сливочного масла, петрушку, лук, сонь и перец, а также шесть яичных желтков для загустения.

Затем отрежьте филе угря, пассируйте в сливочном масле с шампиньонами, трюфелями, пучком пряной зелени, щепоткой муки, небольшим количеством постного мясного бульона и половиной стакана шампанского вина. Варите это рагу, хорошо посолив и поперчив. Когда соус уварится, дайте ему остыть.

Положите на дно формы для пупетона лист промасленной бумаги, на нее — вперемешку кожу карпа и угря, вниз той стороной, где была чешуя. Заполните дно и края вашей формы, затем положите фарш из карпа на кожу рыб слоем толщиной в палец, а в середину — холодное рагу из угря, покройте слоем фарша и кожей карпа. Сверху положите лист бумаги и запеките в духовке. Когда пупетон будет готов, выложите его на блюдо, снимите бумагу, удалите жир и подавайте с грибным соусом и лимонным соком.

МАТЛОТ ИЗ КАРПА И УГРЯ (см. Матлот из угря).

ФАРШМАК ИЗ КАРПА. Очистите и выпотрошите карпа, снимите с него кожу, мелко порубите мякоть вместе с солью, перцем, пряной зеленью, шампиньонами, молоками и донцами

артишоков. Сделав такой фаршмак, положите его в кастрюлю, добавьте немного рыбного бульона, поварите хорошенько на медленном огне, снимите с огня и подавайте на закуску с лимонным соком, вместе с жареными шампиньонами или каперсами или с рыбными сосисками.

ФАРШМАК ИЗ КАРПА ДРУГИМ МАНЕРОМ. Мелко изрубив мякоть карпа, как описано выше, поместите ее в кастрюлю и поставьте на огонь, перемешивая ложкой, чтобы немного подсушить. Затем выложите на стол, добавьте свежее сливочное масло, петрушку, лук, шампиньоны, порубите все вместе. Затем приготовьте мучную подливку в кастрюле, использовав кусок сливочного масла и щепотку муки, положите в подливку ваш фаршмак, добавив соль, перец и ломтик лимона. Постоянно перемешивайте, чтобы не пристало ко дну. Добавьте немного рыбного бульона и подавайте горячим. Если у вас есть рыбный отвар, влейте три или четыре ложки в готовый фаршмак.

ФРИКАНДО ИЗ КАРПА. Снимите кожу с карпа, полностью отделите мякоть от хребта. Если вы не готовите постное блюдо, то нашпигуйте рыбу кусочками свиного сала, нарежьте кусками, как фрикандо (см. Фрикандо из телятины). Если блюдо постное, то нашпигуйте карпа кусочками угря, положите на дно кастрюли сливочное масло, кусочки лука и кружочки моркови, влейте белое вино и нежирный рыбный бульон, сверху положите вашу рыбу, покройте ее листом промасленной бумаги и варите с двух сторон, как фрикандо. Когда рыба сварится, слейте жидкость и вытяните из карпа за толстые концы все реберные кости, стараясь, чтобы ни одного не осталось. Охладите фрикандо и подавайте с пюре из шампиньонов, щавеля или лука.

ФИЛЕ КАРПА. Разрежьте карпа, чтобы получились куски филе, выдержите их в маринаде, затем обмакните в жидкое тесто или просто посыпьте мукой, зажарьте в очищенном сливочном масле и подавайте с жареной петрушкой.

Сделайте рагу из шампиньонов, сморчков, трюфелей и опят, добавив к ним донца артишоков, молоки карпов, раковые «шейки». Доведите до кипения два или три раза в кастрюле с небольшим количеством рыбного отвара или бульона, процедите и тушите куски филе в этом соусе, в котором много грибов и достаточно соли, перца и зелени; затем подайте на стол.

Филе можно также приготовить с огурцами, добавив к маринованным огурцам, сваренным в кастрюле со сливочным маслом и рыбным бульоном, крепкий рыбный отвар. Тушите в этом соусе куски филе и подавайте их как горячую закуску.

Филе карпа вы можете есть также с белым соусом, который готовится на отваре из карпа с добавлением хлебного мякиша. Их

предварительно пассируют в кастрюле со свежим сливочным маслом и добавляют соль и перец по вкусу. Влейте туда же крепкую раковую подливку.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРП. Отделите мякоть карпа, удалив большую часть хребта: оставьте голову, хвост и кусок хребта длиной в три пальца. Сделайте фарш из этой мякоти и еще из одного или двух маленьких карпов (как описано в статье Фрикадельки из карпа). Выложите его слоем на дно блюда, положите на два конца этого блюда голову и хвост карпа. Приготовьте постное или жирное рагу с грибами или рагу из молок карпа. Охладите, выложите на блюдо вместо брюха рыбы, покройте рагу слоем фарша, придайте ему форму карпа. Разровняйте с помощью ножа, смоченного в яйце, смажьте двумя взбитыми целиком яйцами, обмакните чайную ложку в остатки взбитых яиц и кончиком этой ложки сделайте как бы чешуйки вашего карпа. Заверните голову и хвост в промасленную бумагу. За час до подачи на стол поместите рыбу в духовку при среднем нагреве и запеките до подрумянивания. Удалите бумагу, вытрите края блюда, полейте карпа хорошим уваренным испанским соусом (постным или жирным) и подавайте на стол либо подайте с рагу из молок, содержащим донца артишоков и шампиньоны (метод г-на Бовилье).

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРП ИНЫМ МАНЕРОМ. Разрежьте карпа вдоль спины, отделите кожу от мякоти, оставив голову и хвост. Сделайте фарш из мякоти угря с добавлением соли, перца, сливочного масла, мелко нарезанных пряной зелени, шампиньонов, гвоздики, мускатного ореха, тимьяна. Смешайте с этим фаршем молоки карпа.

Приготовив фарш, заполните им кожу вашего карпа, как описано выше, тушите в духовке или в кастрюле со сливочным маслом, рыбным бульоном, приправами и обжаренной мукой, добавленной для загустения. Готовую рыбу подавайте на блюде, залив соусом и выложив вокруг любой гарнир, который вам понравится.

КАРП В КРАСНОМ ВИНЕ ИЛИ В ПРЯНОМ ОТВАРЕ. Возьмите карпа и постарайтесь выпотрошить его, не слишком разрезая брюхо, не раздавив желчный пузырь и не повредив чешую. Удалите жабры, стараясь не повредить язык. Вскипятите полсетье красного винного уксуса и залейте им карпа, помещенного в кастрюлю соответствующего размера для варки рыбы. Затем влейте туда же немного жирного или постного бульона, покройте рыбу промасленной бумагой и варите на медленном огне. Когда сварится, слейте жидкость, выложите рыбу на салфетку, расстеленную на блюде, обложите петрушкой и подайте на стол.

КАРП ПО-ПЬЕМОНТСКИ. Возьмите хорошего карпа, выпотрошите, удалите жабры, оставьте на два часа мариноваться в растительном масле, содержащем соль, перец, петрушку, цельные луковицы лука татарки, крупно нарезанный репчатый лук и лук-шалот, тимьян, базилик и лавровый лист.

Затем зажарьте на решетке, время от времени поливая маринадом. Пассируйте трюфели и шампиньоны с кусочком сливочного масла, пучком пряной зелени и щепоткой муки. Смочите крепким бульоном, добавьте наполовину сваренные бланшированные донца артишоков, маленькие белые луковички и полстакана вина из Шампани.

Когда рагу будет готово, а соус уварится, добавьте для загустения три яичных желтка и сливки, выжмите туда сок из одного лимона и выложите карпа на блюдо, а рагу — вокруг него.

КАРП ПО-ФЛАМАНДСКИ. Подготовьте, как обычно, вашего карпа. Разрежьте на кусочки угря, обваляйте кусочки в мелко нарезанной пряной зелени, посыпьте солью, специями, нашпигуйте этими кусочками карпа. Положите в кастрюлю шампиньоны, трюфели, мелкие луковички, слегка обжаренные с кусочком сливочного масла, пучком всякой пряной зелени и щепоткой муки. Влейте в рагу немного постного бульона и полбутылки шампанского вина. Доведите до полуготовности и положите в это рагу вашего карпа. Тушите до готовности. Если соус недостаточно уварится, сделайте сильный огонь, добавьте каперсы и подавайте карпа, положив его в середину и окружив рагу.

КАРП В ПИВЕ, ИЛИ ПО-МОСКОВСКИ. Разрежьте предварительно подготовленного карпа на три куска, поместите его в кастрюлю, куда вылили бутылку хорошего пива и стакан водки и положили кусок хорошего сливочного масла, припущенного с небольшим количеством муки, пучок петрушки, лук, чеснок, гвоздику, тимьян, лавровый лист, базилик, нарезанный дольками репчатый лук, соль и перец. Варите на сильном огне и подавайте на стол, когда соус хорошо уварится; не забудьте вынуть пучок петрушки.

КАРП ПО-БУРГУНДСКИ. Подготовьте карпа как обычно, сохранив кровь в кастрюле. Протрите его изнутри небольшим количеством хорошего красного вина, которому затем дайте стечь в кастрюлю с кровью. Затем выложите карпа на блюдо и наколите всю его поверхность, чтобы мелкая соль могла туда проникнуть. Оставьте на два часа, затем поместите в кастрюлю для варки рыбы, на дно которой положены несколько крупных кусочков луковицы и пучок пряной зелени. Залейте бургундским вином и варите на медленном огне.

Когда рыба сварится, процедите отвар и вылейте в кастрюлю с кровью. Добавьте туда же кусок масла, слегка обжаренного с мукой, доведите до кипения и варите на сильном огне, пока соус сильно не уварится. Добавьте мелко нарезанных анчоусов, тертый мускатный орех и цельные каперсы. Затем выложите вашего карпа на блюдо и залейте этим соусом.

КАРП ПО-ШАМБОРСКИ, С ДИЧЬЮ И ТРЮФЕЛЯМИ. Выберите хорошего карпа, очистите его, удалите жабры, стараясь не повредить язык, разрежьте с одной стороны, удалите желчный пузырь, снимите кожу как можно осторожнее с той стороны, где нет разреза. Затем нашпигуйте как можно плотнее свиным салом, заполните рагу, приготовленным из зобной железы теленка, гусиной печенки и трюфелей с добавлением крепкого бульона. Крепко зашейте рыбу, чтобы рагу не вышло наружу, и пропустите кончик нитки через голову.

Положите на дно кастрюли для варки рыбы телятину и ветчину, посыпьте солью, перцем, добавьте гвоздику и пучок пряной зелени, коренья и лук. Положите карпа на листе промасленной бумаги, покройте ломтиками сала и зажарьте на углях. Затем вылейте сверху бутылку шампанского вина и немного бульона, тушите на медленном огне в течение трех-четырех часов.

Когда рыба будет готова, остудите ее и глазируйте с помощью деревянной ложки, которую вы будете время от времени обмакивать в глазурь и проводить ею по поверхности карпа. После этого слейте избыток жидкости, выложите рыбу на очень большое блюдо и используйте в качестве гарнира шесть глазированных цыплят, четыре молодых куропатки, фаршированных собственной печенью и зажаренных на вертеле, двенадцать молодых голубей, сваренных в белом вине. Доварите карпа в крепком бульоне, куда положите восемь цельных хороших трюфелей. Перемешайте голубей, цыплят, перепелок и трюфели, влейте сверху хороший крепкий отвар с соком двух апельсинов и подавайте на стол.

ШПИГОВАННЫЙ КАРП С ПЕТУШИНЫМИ ГРЕБЕШКАМИ. Возьмите карпа хорошей величины, нашпигуйте его, глазируйте и подавайте на стол с рагу из петушиных гребешков. Гребешки пассируйте их и варите до полуготовности в белом соусе, который вы приготовите, взяв столовую ложку муки и разбавив ее бульоном. Добавьте половину лимона, нарезанного ломтиками и соль. Выньте гребешки, когда они наполовину сварятся, доварите в крепком отваре и подавайте с лимонным соком.

ЦЕЛЬНЫЙ КАРП, ШПИГОВАННЫЙ И ГЛАЗИРОВАННЫЙ, С ГАРНИРОМ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ. Очистите крупного карпа,

выпотрошите его с одной стороны, нашпигуйте с другой и варите в крепком бульоне с добавлением полсетье белого вина и пучка пряной зелени. Глазируйте, как фрикандо. Затем выложите на блюдо и поместите вокруг рагу, приготовленное из нарезанных ломтиками трюфелей, сваренных в бульоне с пучком зелени. Когда трюфели сварятся, добавьте к ним подливку для придания вкуса соусу. Подавайте с лимонным соком.

КАРП, ЗАЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ. Выберите хорошего карпа с молоками, обработайте его как обычно. Приготовьте фарш из молок с мякотью угря, анчоусами, шампиньонами, каштанами, панировочными сухарями, луком, щавелем, петрушкой, тимьяном, с добавлением перца, гвоздики и хорошего свежего сливочного масла. Фаршируйте карпа, зашейте отверстие, нашпигуйте гвоздикой и лавровым листом, заверните в промасленную бумагу, наденьте на вертел и во время жарки поливайте растопленным сливочным маслом, смешанным с соком незрелого винограда, а еще лучше — с горячим молоком и белым вином; подавайте на стол, когда рыба зажарится. Сверху положите рагу из шампиньонов с молоками, трюфелями, сморчками и т. п., добавив приправы по вкусу.

КАРП В ЖАРОВНЕ. Приготовьте фаршмак, как описано в разделе Фаршмак из карпа, заполните им хорошего карпа, подготовленного соответствующим образом, положите в жаровню и варите в белом вине с солью, перцем, гвоздикой, зеленым лимоном и пучком пряной зелени. Когда сварится, выложите карпа без жидкости на блюдо и покройте рагу, приготовленным из шампиньонов с трюфелями, сморчками, донцами артишоков и молоками, пассированными в жаровне с хорошим сливочным маслом и достаточным количеством приправ. Подавайте вашего карпа как торжественную закуску, с жареными молоками или с кусочками маринованного угря и ломтиками лимона.

ПИРОГ С КАРПОМ. Обработайте ваших карпов, нашпигуйте кусочками угря, добавьте сливочное масло, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и мускатный орех. Сделайте нижнюю корку из тонкого теста, по длине равную карпам, которых вы разложите сверху; накройте их верхней коркой и запеките на медленном огне. Влейте стакан белого вина, когда пирог будет готов наполовину.

Можете также фаршировать ваших карпов, как сказано в статье Фаршированные карпы. Когда тесто будет готово, положите сверху хорошо обезжиренное рагу из устриц (см. **Устрицы**).

ПИРОГ С КАРПОМ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Выберите хорошего карпа, очистите его, удалите жабры, нарежьте рыбу ломтями,

приготовьте нижнюю корку пирога из слоеного теста и выложите на дно формы. Сделайте фарш из угря, положите на тесто, добавьте соль, перец, специи, немного пряной зелени. Сверху поместите вашего карпа с теми же приправами и небольшое количество свежего сливочного масла. Накройте сверху слоем того же теста с краями, смажьте взбитым яйцом и запекайте в духовке или под крышкой, чтобы огонь был сверху и снизу. Когда пирог испечется, откройте его, удалите жир, добавьте рагу из молок, снова закройте и подавайте в горячем виде.

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ КАРПА. Срежьте филе карпа, нарежьте квадратными кусками, выложите в сотейник, нагрейте на сильном огне, переверните, слейте жидкость, выложите на блюдо, как отварное мясо, с пюре или с соусом пуаврад и подайте на стол.

ЯЗЫК И МОЛОКИ КАРПА. Положите в кастрюлю сливочное масло, шампиньоны, ломтик ветчины, пучок пряной зелени, влейте сок одного лимона. Поварите некоторое время на медленном огне, добавьте немного муки, языки и молоки карпов и немного крепкого бульона. Дайте покипеть примерно четверть часа, добавьте перец и соль. По завершении варки добавьте для загустения 2–3 яичных желтка, немного сливок и бланшированную петрушку.

КНЕЛИ ИЗ КАРПА. Очистите, обработайте и мелко порубите угря и молодых карпов. Сделайте из них кнели с анчоусами и подавайте с соусом бешамель (см. Кнели).

ЗАЛИВНОЕ ИЗ МОЛОК КАРПА. Приготовьте желе, как описано для петушиных гребешков и почек, и залейте им молоки карпа, сваренные с хорошими приправами.

КАРТОФЕЛЬ

Этот прекрасный овощ, избавивший в наши дни народы от угрозы голода, привез из Вирджинии английский адмирал Уолтер Рэли в 1585 г.

Адмирал этот был известен скорее своей предпринимательской жилкой и превратностями своей судьбы, чем тем, что привез в Европу картофель, на который поначалу не обратили особого внимания. Вальтер Скотт рассказывает, что однажды Рэли присутствовал на прогулке королевы Елизаветы и ее свиты. Королеве надо было пересечь очень небольшое пространство, где на ее пути оказалась лужа, полная грязи. Тогда Рэли расстегнул свой плащ из синего бархата, расшитый жемчугами, и бросил его на землю, чтобы королева смогла пройти, не замочив ног. За это она вознаградила его, присвоив ему звание адмирала.

Что касается картофеля, то глупые предрассудки долгое время мешали оценить его по достоинству. Многие считали его продуктом, опасным для здоровья или слишком грубым для желудка, пригодным только на корм свиньям. Так оставалось до конца прошлого века, когда Пармантье начал серию теоретических и практических работ с целью ввести картофель в обиход. Ему посчастливилось победить предрассудки и убедить всех в достоинствах этой культуры.

В 1793 г. картофель считался настолько необходимым, что был принят указ Коммуны от 21 вентоза, предписывавший зарегистрировать все лучшие сады для того, чтобы отдать их под выращивание этого овоща. В результате на главной аллее и в цветниках сада Тюильри был посажен картофель, что надолго закрепило за ним прозвище королевского апельсина, в память о Реставрации, заставившей оценить его по достоинству.

В действительности картофель представляет собой продукт питания, причем продукт легкий, полезный для здоровья и

недорогой. Для трудящегося класса его приятность и достоинство состоят в том, что он почти не требует ни забот, ни расходов. Дети с такой скоростью и с такой пользой поглощают печеный в золе картофель, что становится очевидной пригодность его для всех. Выбор картофеля важен и однозначен: наихудший — серый картофель, кожура которого покрыта песком; наилучший, несомненно, имеет фиолетовую окраску, он даже лучше красного, известного в Париже под названием Витлотт.

Картофель используют для приготовления многих других продуктов. Например, картофельный крахмал применяется изготовителями шоколада под названием «королевского сахара» и входит в состав широко распространенных сортов шоколада. Недавно было обнаружено, что цветки картофеля пригодны для получения желтой краски, а один из сотрудников медицинского колледжа в Стокгольме открыл, что соответствующим образом высушенные листья картофеля дают более ароматный табак, чем листья обычного табака.

Какое еще растение может сравниться с картофелем, у которого можно использовать все?! И какой похвалой звучат

слова женщины, которая, возражая против выборов знаменитого Пармантье на пост в муниципалитете, воскликнула: «Он нас заставит есть одну картошку!»

КАРТОФЕЛЬ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Отварите картофель в воде, почистите, нарежьте ломтиками, обжарьте и положите в кастрюлю со свежим сливочным маслом, мелко нарезанной петрушкой, добавьте соль, перец и лимонный сок, разогрейте и смешайте все вместе до загустения; добавьте немного сливок и подавайте на стол.

Сливочное масло можно заменить хорошим растительным, а если картофель мелкий, его можно не резать.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПАРИЖСКИ. Растопите в кастрюле кусок сливочного масла, добавив одну или две мелко нарезанные луковицы, влейте стакан воды и положите очищенный картофель. Посолите, поперчите, положите пучок пряных трав и варите на медленном огне.

КАРТОФЕЛЬ ПО-АНГЛИЙСКИ. Хорошо вымойте картофель, отварите в подсоленной воде, очистите, затем размягчите в кастрюле хороший кусок сливочного масла, положите туда нарезанный ломтиками картофель, добавьте соль, перец горошками и молотый, не кладите мускатный орех. Тушите картофель до готовности и подавайте на стол на очень горячем блюде.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Отварите картофель в воде, очистите и разомните, смешайте с куском сливочного масла и намоченным в молоке хлебным мякишем. Влейте немного молока, чтобы получилась масса, которую легко разминать руками, добавьте 7–8 свежих яичных желтков и 5 белков, взбитых в крепкую пену. Хорошо размешайте и выложите пирамидой на блюдо, полейте сверху небольшим количеством растопленного сливочного масла. Запеките в духовке, чтобы подрумянить, и подавайте в горячем виде.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. Сварите в воде картофель с высоким содержанием крахмала, разомните, пропустите через сито для пюре, затем сложите в кастрюлю со свежим сливочным маслом, перцем и солью, перемешайте, как кашу, добавьте немного молока до желаемой густоты вашего пюре и подавайте с зажаренными на сливочном масле гренками.

КАРТОФЕЛЬ СО СВИНЫМ САЛОМ. Обжарьте маленькие ломтики сала и при постоянном перемешивании подрумяньте в вытопившемся из них жире столовую ложку муки. Добавьте перец, немного соли, пучок пряной зелени (сборный букет) и влейте немного бульона, прокипятите в течение пяти минут и положите туда же тщательно очищенный, вымытый и нарезанный

кусочками картофель. Поджарьте, слейте лишний жир и подавайте на стол.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ЛИОНСКИ. Нарежьте сваренный в воде картофель ломтиками, положите их в кастрюлю, влейте сверху жидкое пюре из луковиц и подержите в горячем виде, не доводя до кипения.

Если у вас нет пюре из лука, можете положить в кастрюлю большой кусок сливочного масла и восемь нарезанных кружочками луковиц. Пассируйте их на огне, пока они не приобретут приятную бледно-желтую окраску. Добавьте щепотку муки, соль, перец, немного уксуса, хорошо перемешайте, подержите четверть часа на слабом огне и затем выложите на картофель.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Влейте в кастрюлю шесть столовых ложек растительного масла, положите цедру с половины лимона, мелко нарезанные петрушку, чеснок и лук-шалот, немного тертого мускатного ореха, соль и перец. Затем почистите картофель, нарежьте его и тушите в этой смеси. При подаче на стол добавьте сок одного лимона.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ. Вы-мойте и очистите десяток крупных картофелин, разрежьте их пополам вдоль и аккуратно выньте середину с помощью ножа или ложки. Приготовьте фарш из двух вареных картофелин и двух мелко нарезанных луковиц лука-шалота. Добавьте немного сливочного масла, небольшой кусочек свежего свиного сала, щепотку мелко нарезанных петрушки и лука, разотрите все вместе, добавьте соль и перец. Сделайте из этой массы как бы густое тесто, положите внутрь своих картофелин так, чтобы они были заполнены с верхом. На дно формы положите сливочное масло, разложите фаршированные картофелины, запекайте на умеренном огне (сверху и снизу), пока не зарумянятся, и подавайте на стол.

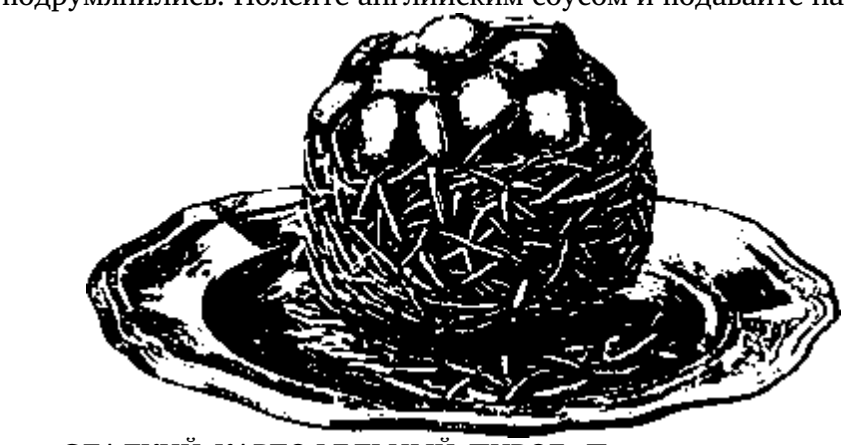
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ. Очистите хорошие картофелины, нарежьте их достаточно тонко и бросьте в прозрачный

свежеприготовленный фритюр из говяжьего почечного жира. Фритюр должен быть не слишком горячим; жарьте в нем картофель до полуготовности. Затем выньте на дуршлаг, сильно нагрейте фритюр и верните в него ваш картофель, слегка примните шумовкой. Картофель всплывет сам, после чего вы можете подать его в качестве гарнира к котлетам или другим блюдам.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В МАСЛЕ. Очистите небольшие круглые картофелины; положите в кастрюлю кусок сливочного масла, поставьте кастрюлю на сильный огонь. Выложите в нее картофелины, тушите их, пока не станут слегка желтоватыми. Слейте жидкость, посыпьте мелкой солью и выложите на блюдо без всяких приправ, кроме небольшого количества мелко нарезанной петрушки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ. Отварите в воде круглые картофелины с желтой мякотью, хорошенько разомните их, добавьте четыре яйца, взбив белки в крепкую пену, а также немного сливок, петрушку, лук, соль и мускатный орех. Все хорошо перемешайте и, отбирая примерно по четверти столовой ложки, бросайте эту массу в очень горячий фритюр. Картофельное тесто будет набухать, образуя шарики, которые подаются на стол горячими.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ И КНЕЛИ. Отварите в воде картофельные клубни с большим содержанием крахмала. Выложите их в ступку, туда же добавьте кусок свежего сливочного масла, пять или шесть яичных желтков, немного сливок, мелко нарезанную петрушку, соль и перец. Хорошенько перемешайте эту массу и разделите на маленькие кусочки; обмакните их в яйцо, как это делается для крокетов из дичи. Обжарьте, чтобы подрумянились. Полейте английским соусом и подавайте на стол.



СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ. Приготовьте картофель, как указано выше для крокетов, но вместо перца и соли добавьте

сахар и немного ванильной эссенции или эссенции из лимонной корки или из апельсинового цвета. Положите туда же три или четыре слегка взбитых яичных белка, затем смажьте дно формы сливочным маслом, посыпьте панировочными сухарями, выложите в эту форму вашу картофельную массу и запекайте полчаса в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ. Сварите картофель в воде, охладите, нарежьте ломтиками и добавьте те же приправы, как к салату, в том числе пряную зелень.

КАСТРЮЛЯ

Что было бы с кулинарным искусством без кастрюли, которая служит первым и главным украшением на кухне? Оно осталось бы на том же уровне, как в древности, когда довольствовались вертелом для жарки мяса и плошкой для того, чтобы сварить его. Нельзя отрицать, что большая кастрюля — это любимое орудие труда, талисман и главное достояние повара. Наверняка великолепные трапезы Верреса, Лукулла, Нерона, Вителлиуса, Домитиена, Апициуса не обходились без больших кастрюль, поскольку нельзя даже представить себе, что эти великие гурманы довольствовались лишь жареным мясом и отварными овощами.

Во Франции большая кастрюля с одной ручкой больше в чести, чем где-либо еще.

Известно, что испанцы питаются только шоколадом, турецким горохом гарбанчос и прогорклым салом, итальянцы — макаронами, англичане — ростбифом и пудингом, голландцы — приготовленным в духовке мясом, картофелем и сыром, немцы — солянкой из кислой капусты и копченым салом. Так что у нас кастрюле обязаны своей репутацией многие из тех, кто вложил в использование кастрюли весь свой талант, например, Мино, Робер, Миот, Бовилье, Вери, Карем и др., а также люди, прославившие кастрюлю подобно Гримо де ля Ре-ньеру, Вершу, Брийа-Саварену, труды которых останутся для следующих поколений.

Нет нужды советовать повару тщательно ухаживать за своими кастрюлями: любого повреждения кастрюли достаточно, чтобы изменить или испортить вкус продуктов, которые должны в ней вариться. Чаще всего в кухне используются медные кастрюли по причине их высокой прочности. Но если вы не ухаживаете за ними постоянно или оставляете в них остывать мясо либо жир, то подвергаете себя опасности отравиться. Слово «кастрюля» входит в название многих блюд, главные из которых мы здесь опишем.

КАТРАН

Это вид рыбы, которую в просторечьи называют морской собакой. По форме она напоминает морского угря. Катран встречается на побережьях океана, где вылавливали экземпляры весом свыше 10 кг. Мякоть ее волокнистая, жесткая и не очень приятна на вкус.

Когда я жил еще в городке Роскофф (Бретань), мой секретарь и парикмахер отправились однажды утром на рыбную ловлю и в сети, поставленной накануне, обнаружили 42 катрана, наименьший из которых весил более 5 кг. Там же в сети оказались две или три султанки, наполовину съеденные своими товарищами по плену. Однако эта рыбная ловля, на первый взгляд столь удачная, оказалась совершенно бесполезной, поскольку мы не знали, что делать с пойманными рыбами и не могли их съесть, так что пришлось отнести их в садок, где они стали добычей пятнадцати или восемнадцати тысяч омаров, обитавших там.

КАШТАН

Каштаны — плоды одноименного дерева из семейства буковых. Они очень хорошо сочетаются с любым мясом и могут использоваться как гарнир.

Каштаны также входят во все виды фарша, разумеется, в соответствующий сезон, потому что они плохо сохраняются до конца зимы. Тем не менее их можно хранить любое время, высушив в сушильном шкафу, как это делают с незапамятных времен в провинциях, особенно в Лимузэне, где каштаны — один из основных продуктов питания. В тех местностях, где зерно встречается крайне редко, из каштанов даже пекут хлеб, но он низкого качества, тяжелый и плохо переваривается.

КАШТАНЫ ВАРЕНЫЕ, ИЛИ ПО-ДОМАШНЕМУ. Положите то количество каштанов, которое хотите сварить, в кастрюлю с

водой, куда добавьте соль и корешок сельдерея, варите нужное время и получите прекрасное, очень вкусное блюдо.

КАШУ

Смесь соков из свежих плодов и из сердцевины акации катеху.

Это сухая, хрупкая субстанция, которая тает во рту и которую используют для освежения дыхания или хотя бы для предотвращения неприятного запаха изо рта. Может использоваться курильщиками.

ПАСТИЛКИ ИЗ КАШУ. Разотрите 180 г кашу, просейте через шелковое сито и размешайте с одним килограммом сахара и с водой для получения густого теста, которое следует затем раскатать очень мелкими порциями. Через 1–2 часа снимите полученные пастилки с подложки, на которой их раскатывали, и поместите в сушильный шкаф примерно на сутки, после чего их следует держать в закрытых коробках. Эти пастилки полезны для желудка и оказывают вяжущее действие.

Из них можно готовить питье, растворив 30 г в литре кипящей воды. При перемешивании ложкой вода приобретает красноватый цвет и сладкий, очень приятный вкус. Она подходит людям, которые не любят лекарственные настойки и отвары, прекращает диарею, полезна тем, кто страдает желчным пузырем, спасает от болей в горле, останавливает рвоту и полезна при дизентерии. Эти пастилки можно ароматизировать различными способами, добавляя в тесто несколько капель эссенции цитрона, бергамота, дягиля, ириса и т. п. (г-н де Куршан).

КЕКС

(английский сладкий пирог)

Когда в Англии женят или выдают замуж своих детей, то, как это можно прочесть у Диккенса, пекут огромный сладкий пирог, и каждый из гостей получает по его куску. Вот как готовится такой пирог. Возьмите 2 кг хорошей муки, 2 кг свежего сливочного масла, 1 кг мелкого сахарного песку и 7 г мускатного ореха. На каждый ливр муки требуется 8 яиц. Промойте и переберите 2 кг изюма-коринки, обсушите его перед огнем. Возьмите 500 г сладкого миндаля, бланшируйте, очистите от кожицы и нарежьте очень тонкими кусочками. Добавьте к нему 500 г засахаренных лимонов и столько же засахаренных апельсинов, пол-литра водки. Разомните руками сливочное масло и взбейте его с сахаром в течение четверти часа. Взбейте яичные белки, смешайте со взбитым сливочным маслом, затем добавьте муку и мускатный орех. Взбейте все вместе, прибавляя изюм и миндаль. Сделайте три слоя теста, выкладывая между ними засахаренные апельсины и лимоны, выложите в форму и поставьте в духовку, закрыв сверху бумагой. Выпекайте до полной готовности.

КЕНГУРУ

Кенгуру родом из Новой Голландии и соседних с ней островов. Они питаются преимущественно плодами и фруктами, но когда их одомашнивают, их очень легко кормить. Кенгуру едят все, что им предложат и даже, как рассказывают, пьют вино и водку, которые им дают.

Среди млекопитающих кенгуру, бесспорно, является тем животным, которое было бы наиболее полезно размножать в Европе, как в свободном, так и в одомашненном состоянии.

В самом деле, акклиматизация кенгуру, как уже доказали многочисленные опыты, не требует почти никаких забот. Особенно это относится к крупным видам, обитающим в южных частях Новой Голландии и острова Ван-Димен. Климат этих провинций, хотя в целом и умеренный, отличается нередкими холодами, и густая и теплая шерсть, покрывающая кенгуру, позволила бы им без особых страданий переносить более суровые зимы во Франции.

Мясо кенгуру великолепно на вкус, особенно когда речь идет о диком животном. Быстрый рост этих животных в сочетании с их крупными размерами дает возможность получать за короткое время значительное количество мяса. Кроме того, особое строение кенгуру, у которых задние конечности по размеру значительно больше передних, очень благоприятно для получения мяса высокого качества, значительно превосходящего говядину и баранину тем, что оно нежнее говядины, а по количеству и питательности лучше баранины.

У кенгуру, как и у других животных, больше всего ценится то, что называют филейными частями. У них филе больше, чем у любой другой дичи, у которой поясничная мышца не выходит за пределы поясничного отдела туловища. У кенгуру же эта мышца доходит до середины спинного отдела позвоночника, что намного увеличивает размеры этой наиболее вкусной части.

Кенгуру — животное тихое и ласковое, гораздо менее склонное к разрушительной деятельности, чем утверждали некоторые авторы. В этом отношении кенгуру похожи на зайцев. Кенгуру очень просто кормить, и в Ретиро-де-Мадрид, где разводят некоторое количество кенгуру, им зимой дают ячмень, овес и сухое сено, а когда наступает сезон зеленой травы, они пасутся на природе. Такой же корм требуется молочным козам. Продолжительность жизни кенгуру составляет 10–12 лет. В последние годы жизни они очень часто слепнут из-за развивающейся катаракты. Тогда эти несчастные, которые ничего больше не могут видеть на своем пути, иногда бросаются на ограду своих загонов и разбиваются насмерть.

Из очень мускулистого и мощного хвоста кенгуру готовят суп, превосходящий любой другой вкусом и полезностью.

Мясо кенгуру готовят так же, как мясо кролика, выращенного в садке, с которым у него много общего. Но мясо кенгуру более ароматно, что, несомненно, определяется природой тех растений, которыми кенгуру питаются: почти все эти растения имеют приятный запах.

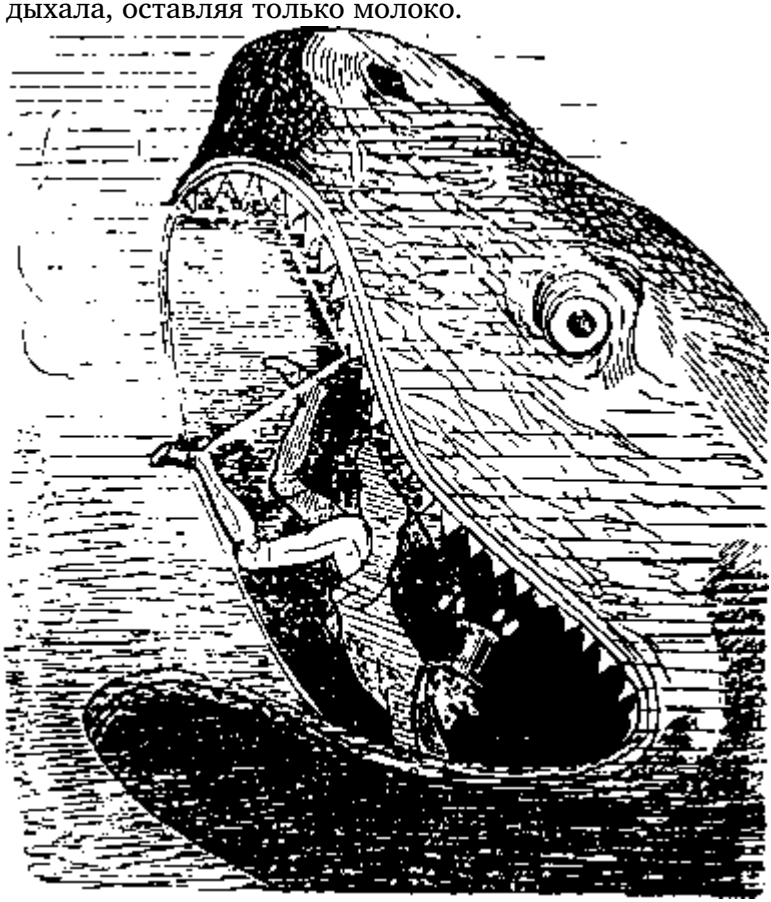
ТУШЕНОЕ ФИЛЕ КЕНГУРУ. Возьмите обе филейных части одного кенгуру, промойте, посыпьте солью, перцем и специями и положите в низкую кастрюлю с растопленным сливочным маслом. Приготовьте из костей и обрезков мяса немного мясной подливки, удалите жир, вылейте подливку в кастрюлю с четырьмя ложками уксуса. Добавьте сборный букет зелени, уварите до получения жидкого соуса, поварите несколько минут на сильном огне, добавьте две столовые ложки желе из смородины и кусочек лимонной цедры, а через 10 минут — горсть замоченного в горячей воде изюма-коринки. Варите все вместе около часа. Непосредственно перед подачей на стол очень сильно нагрейте филе в кастрюле с маслом, выньте, дайте стечь, выложите на блюдо и залейте соусом. У вас получится прекрасное, редкое блюдо.

КИСЛАЯ ВИШНЯ ГРИОТТ

Это сорт вишни с коротким хвостиком. Она имеет крупные ягоды очень темного цвета и более кислые, чем другие вишни. Из этой вишни готовят очень хорошую ратафию, а раньше из нее в Голландии делали вино, но оно было слишком крепким и терпким, поэтому вполне оправданно вишням впоследствии предпочли ввозимый из-за границы виноград.

КИТ

Кит — самое крупное из млекопитающих: длина некоторых китов достигают 65 м. Внутри их тело сходно с телом наземных животных. Кровь у кита теплая, он дышит легкими, из-за чего не может оставаться под водой больше четверти часа. Кит спаривается, как все живородящие животные, и вскармливает своего детеныша молоком. У самки кита есть только один сосок, расположенный посередине груди. Неизвестно, каким образом китенок устраивается, чтобы сосать. Может быть, он плывет на спине и сосет в таком положении? Он пользуется гораздо более простым способом: толкая материнский сосок сильным ударом своей головы, при этом из соска выходит сильная струя молока, детеныш бросается на это молоко, заглатывая его вместе с водой, с которой молоко перемешано, затем сразу выбрасывает воду через дыхала, оставляя только молоко.

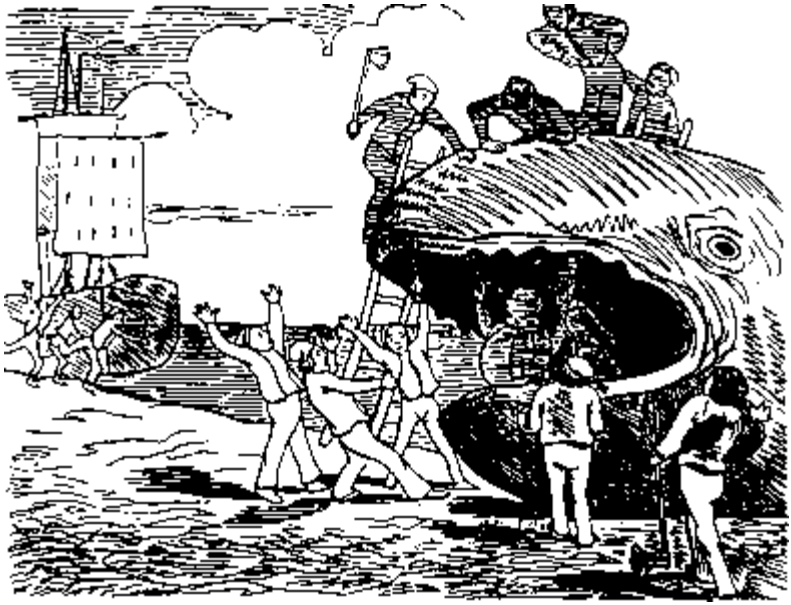


Довольно любопытно то, что кит, будучи самой тяжелой из рыб[52] перемещается так же быстро, как голубь — одна из самых

легких птиц: оба они делают 64 км в час.

Именно кит позволил решить трудную загадку: узнать, существует ли под Панамским перешейком проход из Атлантического океана в Тихий. Некий кит, смертельно раненный в Мексиканском заливе, был обнаружен через два часа после смерти в Тихом океане.

Поскольку у этого кита не было времени, чтобы проследовать через мыс Горн, ни через пролив Лемэра, ни через Магелланов пролив, для чего потребовалось бы преодолеть около трех тысяч лье, пришлось признать, что этот кит нашел проход под водой. Момент, когда он был ранен, можно было определить при осмотре гарпуна, который поразил его насмерть и остался в ране. На этом гарпуне, как и на всех китобойных гарпунах, был соответствующий номер, а в корабельном журнале можно было прочитать, в какой день и в котором часу он был выпущен. Этот гарпун был выпущен в Мексиканском заливе, а спустя сутки кита обнаружили мертвым в Тихом океане.



Кожа большинства китов черная, мясо красное и похоже на говядину. Это мясо, особенно мясо самого крупного из китов, так полезно, что рыбаки и все прибрежные жители относят за счет этого мяса железное здоровье, которым они отличаются.

КЛЕСТ ОБЫКНОВЕННЫЙ

Вид птиц из семейства воробьиных, размером со снегиря и дубоноса. У клеста клюв сплющенный, а его верхняя и нижняя части загнуты так, что их концы перекрещиваются у разных индивидов то с одной, то с другой стороны. Клест совершенно необыкновенно пользуется своим клювом, чтобы карабкаться по деревьям, искать, раскрывать и шелушить еловые шишки и шишки всех хвойных деревьев и даже яблоки и груши, откуда он вытаскивает семена, зернышки и ядрышки, до которых он большой охотник.

Эта птица живет на севере Европы, мясо ее имеет приятный вкус и запах, похожий на запах скипидара.

КЛОВИС СЕН-ЖАН-ДЕ-ЛЮС

В городке Сен-Жан-де-Люс этого моллюска называют ширлат, в Марселе — венус, а в Неаполе — вонголи (Conca Veneris).

Тушите моллюсков на огне до тех пор, пока из них не выйдет вся вода. Выньте их из кастрюли и отложите в сторону. Добавьте в вытекшую из них жидкость три очень мелко нарубленных маленьких зубчика чеснока. Посыпьте только перцем, поскольку жидкость, выделившаяся из моллюсков, содержит достаточно соли. Как только чеснок начнет нагреваться, добавьте хлебный мякиш или, лучше, панировочные сухари. Вновь положите моллюсков в кастрюлю, дайте вскипеть два или три раза и подавайте в горячем виде. (Рецепт предоставлен Франсуа Фрером, замечательным шеф-поваром отеля «Франция» в городе Сен-Жан-де-Люс.)

КЛОПОВНИК (КРЕСС-САЛАТ) И ЖЕРУХА

Трава из семейства крестоцветных с противоцинготным действием. Существуют клоповник посевной, или кресс-салат (cresson alenois — Lepidium sativum), и жеруха лекарственная (cresson defontaine — Nasturtium officinalis). Жеруха хорошо очищает организм, поэтому ее подают в салатах, смешивая с салатом-латуком, цикорием и т. п., а также в качестве полезной для здоровья приправы к жареной птице или к бифштексам.

Клоповник, или кресс-салат, — из всех пряных огородных трав особенно полезен для здоровья. Эту травку редко найдешь на базарах в больших городах, потому что она вянет сразу, как только сорвана, и к тому же на грядке очень быстро уходит в семена. Дети и старые девы развлекаются, выращивая это красивое растеньице на мокрой вате.

КОЗЕЛ

Козел — это самец козы. В молодости его называют козленком или козликом, тогда его и нужно есть, пока он не достигнет шестимесячного возраста: в это время мясо его мягкое и нежное, а со временем, то есть когда он станет козлом, мясо его приобретет неприятный вкус и очень сильный запах.

Козел всегда был жертвенным животным; лишь египтяне и некоторые другие азиатские народы из уважения к богу Пану с его копытцами на ногах и с рожками оставляли козла спокойно пастись и ухаживать за козами. Но в Европе он повсеместно приговорен к смерти. Любой уважающий себя повар глубоко презирает это животное, говоря, что козел вонючий и годится лишь для того, чтобы на свет могли появляться козлята.

Греки приносили в жертву козлов в храмах Бахуса, потому что опустошения, производимые на виноградниках этими животными, вызывали ярость у бога поклонников вина. Несомненно, в память об этом праздники Бахуса в Греции всегда начинались с принесения в жертву козла, что сопровождалось веселыми песнями, маскарадами и другими развлечениями, которые проводились как в полях, так и в городах. Как известно, такие празднества оказались с трудом узнаваемыми предшественниками трагедии.

Наконец, в Торе иудеев в таких словах дается описание церемонии, связанной с Козлом отпущения: «Бог обратился к Моисею и сказал ему:

«И затем Аарон бросит жребий двух козлов: один жребий для Вечного, другой — для козла, который должен стать Хазазел… И Аарон, положив обе руки на голову живого козла, доверит ему все беззакония детей Израиля и все их ошибки из-за всех грехов их и возложит их грехи на голову этого козла и пошлет его в пустыню с одним человеком… И понесет козел на себе все их беззакония в Землю необетованную; а потом тот человек даст козлу уйти в пустыню».

Ступай, бедный козел! К счастью, на козла все можно свалить; к счастью также, он не остался в пустыне; иначе что было бы с нашими козами?..

КОЗЛЕНОК

В возрасте трех-четырех месяцев козленок полностью лишен того вкуса, который присущ взрослому козлу, и не имеет «козлиного» запаха.

Козленок, приготовленный для королей, так описан Жаном Леклерком:

«Ободрав, выпотрошив и очень хорошо промыв козленка, я жарю его целиком, поливая хорошим жиром и вином со специями; и солю дважды, когда помещаю в очаг и когда снимаю с вертела. Готовя соус для козленка, не надо забывать пряные травы или жалеть их, как и хорошее старое испанское вино, мед и заморские пряности, а также кислую травку постенницу и королевскую горчицу. Так что каждый меня упрекает — и король первым! — когда встречает при дворе: «Эй! Мэтр Жан, ты, похоже, хочешь нас накормить доотвала и уморить твоими козлятами на Богоявление. Ты нас сожжешь внутри живьем, старина!» А мы смеемся этим шуткам, которые каждый день слышны в Лувре от доброго принца и великого короля Франциска, да простит ему Господь все его прегрешения и да ниспошлет ему небесную славу!»

Несмотря на трудность приготовить козленка так, как указывает Жан Леклерк, от его рецепта кое-что осталось, поскольку по традиции накануне Рождества еще и сегодня в некоторых провинциях готовят козленка с шалфеем и подсахаренным белым вином, к которому добавляют пряности.

«КОЗЛИНАЯ БОРОДА»

Коралловидная булавница, описанная Линнеем, — растение, похожее на козлобородник, которое едят подобным же образом, отварив в воде или зажарив в масле.

Существует еще один вид этого растения, меньшего размера, у которого едят молодые ростки, как у спаржи. Говорят, что именно этим растением Юлий Цезарь кормил свою армию, когда она оказалась лишенной продовольствия и была окружена со всех сторон войсками Помпея.[53]

КОЗЛОБОРОДНИК (КОЗЕЛЕЦ, СКОРЦОНЕРА)

Растение со съедобным корнем. Существует два вида — с серым корнем и с черным корнем (козелец испанский, или скорцонера), лучший — корень черного цвета. Коренья чистят добела, по мере очистки бросают в воду с небольшим количеством уксуса, потом, когда они хорошо промылись, коренья отваривают в большом количестве воды с солью и уксусом. В готовом виде они раздавливаются пальцами; тогда их вынимают, дают стечь воде и подают с масляным соусом.

Можно приготовить эти коренья с мясной подливкой. Для этого готовят немного мучной заправки, добавляют мясную подливку, уваривают и кладут коренья. Чтобы приготовить во фритюре, их отваривают в воде, затем обильно поливают уксусом, обмакивают в густое тесто и жарят в кипящем сливочном масле как обычно.

КОЛБАСА

Мелко нарубленное мясо, набитое в говяжьи кишки. Существуют города, обязанные известностью своим хорошим колбасам. Есть колбасы лионские, страсбургские, колбасы из Арля; но надо признать, что красота арлезианок в еще большей степени прославила их город, чем вкус тамошних колбас. В «Мушкетерах» Гримо обязан одному из своих самых удачных восклицаний слову «колбаса!», всплывшему в его памяти в тот момент, когда он проходил перед гостиницей, в которой, будучи пленником вместе с Атосом, он осушил винный погреб и перевернул вверх дном всю кухню.

КОЛБАСА В СВИНЫХ КИШКАХ

Возьмите подходящие для изготовления колбасы свиные кишки, нарежьте их на куски нужной длины и толщины; хорошо промойте, чтобы не осталось привкуса, вымочите в течение 5–6 часов в небольшом количестве белого вина с тимьяном, базиликом и двумя зубчиками чеснока.

Затем нарежьте свиной филей, брюшной жир и кишки, смешайте, добавьте мелкую соль, пряности, немного растертого аниса, заполните этой массой подготовленные кишки, стараясь, чтобы они не были слишком набиты (иначе лопнут), перевяжите бечевкой и варите в посуде подходящей длины, в смеси, наполовину состоящей из молока, наполовину — из воды, добавив пучок петрушки, лук-татарку, зубчик чеснока, тимьян, базилик, лавровый лист, соль, перец, брюшной жир. Когда колбаса сварится, дайте остыть, не вынимая из бульона, затем выньте, тщательно вытрите, слегка надрежьте, поджарьте на решетке и подавайте на стол.

КОЛБАСА ИЗ СВИНОЙ КОЖИ В СВИНЫХ КИШКАХ. Тонко нарежьте кожу поросенка, кишки и брюшной жир, перемешайте, добавьте специи и готовьте так, как описано в статье Колбаса свиная.

КОЛБАСА В СВИНЫХ КИШКАХ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла и ломоть ветчины, три луковицы лука-шалота, петрушу и лук-татарку, зубчик чеснока, тимьян, базилик и лавровый лист. Поставьте кастрюлю

на слабый огонь и держите на нем около четверти часа. Влейте пол-литра молока, вскипятите и упарьте наполовину. Процедите через сито, добавьте горсть хлебного мякиша и снова вскипятите до тех пор, пока хлеб не пропитается молоком. Затем нарежьте соломкой свежую свиную грудинку, брюшной жир, сало и телячью брыжейку. Смешайте с хлебным мякишем, добавьте шесть сырых яичных желтков, пряности и соль, заполните полученной массой кишки. Завяжите концы ваших колбас и варите их в смеси, состоящей наполовину из молока, наполовину из жирного бульона, куда добавлены соль, перец, пучок петрушки, лук-шалот. Подавайте, как описано в предыдущей статье.

ГОВЯЖЬЯ КОЛБАСА В СВИНЫХ КИШКАХ. Купите у мясника оболочки для колбасы, избавьте их от неприятного привкуса, как описано для свиных кишок. Варите три четверти часа в воде говяжий рубец и нёбо от нескольких животных; затем нарежьте их соломкой вместе с телячьей требухой и свиным салом, прибавьте нарезанный так же тонко лук, почти зажаренный на сливочном масле или сале. Смешайте все вместе, добавив четыре сырых яичных желтка, пряности и соль, набейте этой массой кишки, завяжите их с двух концов, и, когда колбасы будут сделаны, варите их в жирном бульоне, куда добавьте пол-литра белого вина, пучок петрушки и лук-шалот, зубчик чеснока, лавровый лист, тимьян, базилик, три гвоздики, соль, перец, морковь и репчатый лук. Когда колбасы сварятся, дайте им остыть, не вынимая из бульона. Подавайте на стол так же, как свиную колбасу. Вместо нёба вы можете использовать говяжьи языки.

ТЕЛЯЧЬЯ КОЛБАСА В СВИНЫХ КИШКАХ. Возьмите телячью брыжейку и требуху, бланшируйте их в течение четверти часа и нарежьте соломкой. Добавьте 500 г свиного сала, нарезанного так же. Сложите в миску, добавьте соль, специи, несколько мелко нарезанных луковиц лука-шалота, четыре ложки двойных сливок и четыре яичных желтка. Затем используйте свиные кишки для того, чтобы сделать колбасы, как сказано в статье Колбаса в свиных кишках. Варите их в бульоне, в который добавьте пол-литра белого вина, пучок петрушки и лук-шалот. Дайте колбасам остыть, не вынимая их из бульона, затем выньте, тщательно вытрите, слегка надрежьте, поджарьте на решетке и подавайте на стол.

КОЛБАСА ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ БРЫЖЕЙКИ В СВИНЫХ КИШКАХ. Возьмите телячью брыжейку, бланшируйте ее и сварите. Дайте остыть. Сварите один или два куска телячьей требухи, в зависимости от размера. Сварите их, как брыжейку, все тонко порежьте, выложите в миску, мелко нарежьте шампиньоны, лук-

ша-лот, петрушку и трюфели. Если позволяет время года, сложите эти приправы в кастрюлю со сливочным маслом, пассируйте и влейте стакан мальвазии или мадеры. Когда все уварится наполовину, добавьте 4 или 5 ложек испанского соуса, снова уварите, как соус с луком-шалотом, после чего положите туда брыжейку, требуху и шесть яичных желтков, соль, перец и специи. Когда убедитесь, что масса получилась вкусная, заполните ею подготовленные для этой цели кишки, стараясь как всегда, чтобы они были не слишком плотно заполнены. Перевяжите их с двух сторон; положите на две минуты в кипящую воду, чтобы колбасы приняли форму, затем дайте остыть. Положите в кастрюлю тонкие кусочки телятины и ветчины, морковь и лук, сверху выложите ваши колбасы, покройте их ломтиками сала. Влейте немного белого вина и бульона, варите в течение часа на медленном огне, чтобы колбасы не полопались, дайте им остыть в бульоне, чтобы они приобрели вкус. Затем выньте, очистите и поджарьте на решетке, как свиные колбасы.

КОЛБАСА ИЗ КАБАНА В СВИНЫХ КИШКАХ. Делается так же, как свиная колбаса в свиных кишках, но колбаса из кабаньего мяса встречается реже и больше ценится. Это блюдо изысканного вкуса, особенно если такие колбасы закоптить над очагом на можжевеловых ветках, в течение семидесяти двух часов подряд. После этого их режут поперечными кусками, обжаривают на решетке и подают с пюре из зеленого горошка или из каштанов. Это блюдо подают как антре, но не как закуску.

КОЛБАСА ИЗ КРОЛИКА В СВИНЫХ КИШКАХ. Выньте кости из крупного кролика, нарежьте его мясо соломкой вместе с брыжейкой ягненка и телячьими потрохами из Понтуаза. Смешайте с нарезанным луком, сварите до полу-готовности, добавьте соль, специи, мелко нарезанные петрушку, лук-татарку и шалот, мускатный орех и базилик. Набейте в подготовленные для этой цели свиные кишки, сварите в бульоне, добавьте три тонких бокала шампанского и специи, дайте остыть, не вынимая из бульона. Затем очистите и поджарьте на решетке. Подавайте как закуску. Колбасы из фазана и перепелки в свиных кишках, обычно подаваемые с пюре из той же дичи, готовят таким же способом.

КОЛБАСКИ МЕЛКИЕ В СВИНЫХ КИШКАХ

Самые лучшие мелкие колбаски в свиных кишках, какие я когда-нибудь ел (не исключая и колбаски из города Трой), — это колбаски из Вилье-Коттере. Колбасника, который их делает, зовут Лемерре, он живет напротив фонтана.

КОЛБАСНОЕ ДЕЛО, КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КОПЧЕНОСТИ

Производство колбас и копченостей — это искусство переработки свинины. Этому искусству отдают должное на ярмарке, которая называется «Ветчинной ярмаркой» и бывает в Париже на Святой неделе. Название колбасного дела — charcuterie — происходит от старинного названия тех, кто занимался этой профессией — chaircuitier (cuiseurr de chair), тот, кто варит (жарит) мясо; отсюда и возникло современное слово «charcutier» — «колбасник». Огромно количество продуктов, которые они получают из свиньи — этого грязного животного, у которого с головы до ног все идет в дело: здесь и ветчина, и колбаса, и сосиски, ножки, голова, фарш, уши, язык, кожа, «сыр из свинины», «итальянский сыр», сало, кровяная колбаса, солонина, котлеты и т. д.

Торговля свининой и продуктами ее переработки осуществляется исключительно колбасниками с 1745 г., когда они объединились в сообщество; согласно уставу этого сообщества, утвержденному королем, на них была возложена торговля свининой, но эта торговля должна была прекращаться во время Великого поста.

В этот период они могли торговать селедкой и морской рыбой. В наше время у большинства колбасников можно купить холодные блюда из телятины, птицы и дичи, в которые свинина входит как дополнительный компонент.

Поскольку колбасные изделия производятся только из свинины, мы в соответствующей статье укажем различные способы приготовления и использования свинины.

КОЛЕЧКИ

Мелкая выпечка, называемая «мелочью» или разновидностью птифура (см. *Крокиньоли и Крокамбуш*).

Компот

Этот термин используют для обозначения многих кулинарных изделий.[54] Можно готовить «компоты» из любой дичи, например, из голубей, молодых перепелок, жаворонков и т. п., которых отваривают вместе с маленькими кусочками сала в крепком мясном бульоне-консоме с добавлением пяти кореньев, семи пряных трав и четырех специй.

Что касается фруктовых компотов, то это просто недоваренное варенье, которое варят не до конца, чтобы фрукты, составляющие их основу, не потеряли форму. За счет того, что они недоварены, эти фрукты сохраняют свой исходный вкус, а также свежесть и аромат. Компоты следует есть сразу же после их приготовления, иначе они утратят все свои достоинства.

Мы назовем здесь различные виды компотов, отсылая читателя для их приготовления к тем фруктам, которые входят в их состав:

Компот из яблок по-крестьянски (см. *Абрикос*)

Компот из яблок ранет в апельсиновом желе

Компот из яблок кальвиль красный в малиновом желе

Компот из голубиного сердца с ломтиками цитрона

Компот из запеченных яблок по-португальски

Компот из груш по-домашнему (см. *Абрикос*)

Компот из груш «Добрый христианин», смешанных с мелкими засахаренными лимонами

Компот из груш «Сухой Мартин» по-португальски

Компот из груш «Руссле» со стеблями дудника

Компот из айвы (см. *Айва*)

Компот из неочищенных персиков

Компот из королевских персиков в соке белой смородины

Компот из виноградных персиков с вином Кло-Вужо

Компот из поздних персиков с вином Люнель

Компот из глазированных засахаренных бруньонов

Компот абрикосовый

Компот из слив ренклод

Компот из слив ренклод с ромом

Компот из слив мирабель с вишнями

Компот из желтых дамасских слив с флердоранжевой ратафией

Компот из малины со смородиной

Компот из незрелого винограда

Компот из глазированного незрелого мускатного винограда

Компот из четырех фруктов и незрелого красного винограда, смешанных в

виде салата

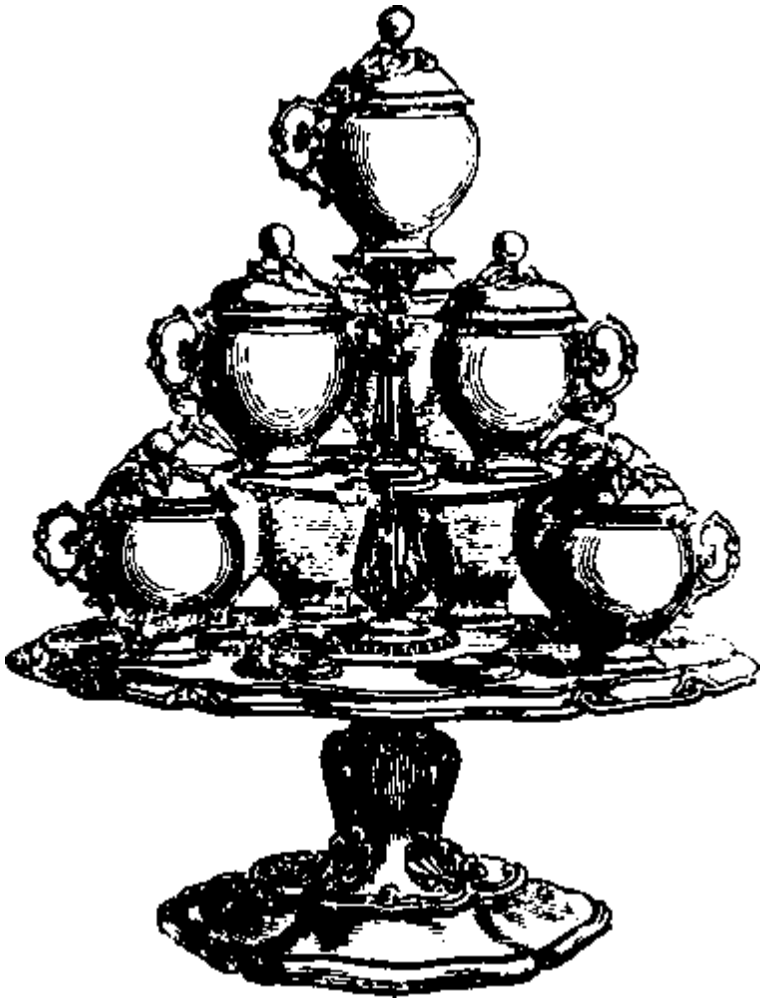
Компот из ранних вишен по-мещански

Компот вишневый с мараскином

Компот из сырой ананасной клубники с вином Ривсальт

Компот из лесной земляники, сваренной на водяной бане

Компот апельсиновый



Компот апельсиновый в собственном желе

Компот апельсиновый с собственной засахаренной цедрой

Компот из сладких лимонов с цедрой цитрона

Компот лимонный с ванильной водой

Компот из сырых ананасов с греческим вином (см. *Ананас*)

Компот из каштанов с соком померанца

Компот из глазированных каштанов с коричным ликером

Компот из зеленой смородины со взбитыми сливками

Компот из зеленого миндаля в фисташковом пюре

Компот из мушмулы, зажаренной с костным мозгом, со сладким бордоским вином

Все компоты готовятся одинаково, и только фрукты меняют их состав.

КОНИНА

Выражение «есть конину» стало поговоркой, означающей «питаться невероятно жестким мясом». И в самом деле, лошадиное мясо более плотное, чем говядина. Конина красная, жирная. Хотя она богата азотом и, следовательно, очень питательна, весьма сомнительно, что она когда-нибудь станет частью нашего ежедневного рациона. До сегодняшнего дня напрасно пытался г-н де Сент-Илер, устраивая свои вечеринки с кониной, окончательно «поселить» это мясо в лавках парижских мясников. Вполне возможно, что это благородное животное, которое человек связывает со своей военной славой, послужит ему пищей лишь в исключительных обстоятельствах, вызванных блокадой и голодом. Пока лошадь не станут разводить, содержать и откармливать, как крупный рогатый скот, единственно для употребления в пищу, ее мясо не должно появляться на столах иначе, как в трудные времена. Тогда, и только тогда считайте, что конина — то же самое, что говядина, и готовьте ее, как захотите или как сможете.

КОНСЕРВЫ

Консервы служат очень ценными и значительными запасами для морского флота, армии и в домашнем хозяйстве.

Это название дается также сухим или свежим растительным субстанциям, которые смешивают с необходимым количеством сахара, чтобы получить из них достаточно густую, но всегда мягкую пасту.

Консервирование пищевых продуктов всегда выглядит намного более современным, чем заготовка отдельных составляющих. Самый простой метод — это метод засолки, хотя он и не является универсальным и может быть применен лишь к небольшому количеству продуктов.

Более универсальным является метод консервирования, предложенный г-ном Аппертом. Этот метод состоит в консервировании любых пищевых субстанций в жестяных или стальных коробках. Перед тем как закрыть какой-нибудь продукт в такой коробке, г-н Апперт подвергает их воздействию тепла на водяной бане, считая это единственным и универсальным принципом консервирования. При использовании такого метода продукты животного происхождения ничего не теряют ни в весе, ни в объеме. Но от растительных продуктов под воздействием тепла отделяется жидкость, которая, оставаясь в бутылках, становится прекрасным соком. На объем этого сока уменьшается объем консервируемого продукта, а качество этого продукта повышается.

Г-н Массон, главный садовник Общества цветоводов, применяет для консервирования продуктов растительного происхождения следующий способ.

Продукты тщательно очищаются, освобождаются от твердых частей, как это делается обычно в кулинарии для их приготовления. Их раскладывают на рамках из планок, к которым прибита очень редкая канва. Рамки помещают на сделанные из реек полки, после чего продукты подвергаются воздействию горячего воздуха в сушильном шкафу при температуре около 40°. Эта операция отнимает излишки воды, которая не является необходимой для этих продуктов и количество которой в некоторых растениях, например в капусте и в кореньях, достигает 80–85 % от их веса в свежем состоянии. Затем продукты подвергают очень энергичному прессованию с помощью гидравлического пресса, что уменьшает их объем и увеличивает плотность, приближая ее к плотности еловой древесины, облегчая таким образом консервирование, упаковку и транспортировку

этих продуктов. Высушенные и спрессованные овощи обычно поступают к потребителю в виде плиток со стороной около 0,20 м, завернутых в тонкий листок олова; для 25 000 порций требуется пространство всего лишь в один кубический метр. Для использования приготовленных таким способом овощей достаточно замочить их на 30–40 минут в теплой воде. При этом они вновь набирают в себя почти всю воду, которая выпарилась при консервировании. Затем их варят в течение нужного времени и добавляют соль и специи как обычно. Описанный выше метод применим ко всем зеленным овощам, к кореньям, клубням и даже к фруктам.

Если вы хотите иметь хороший бульон, возьмите экстракт сырого мяса барона Либиха и положите кофейную ложку его в сосуд с кипятком, посолите по вкусу и через пять минут получите прекрасное консомэ, куда можете добавить предварительно отваренные макароны.

Мы займемся только фруктовыми консервами, отсылая читателя для приготовления мясных консервов к статье, где это описано.

ФРУКТЫ, ЗАКОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦЕЛИКОМ

ЗАСАХАРЕННЫЕ СЛИВЫ. Плод оставляют таким, какой он есть, накалывают в нескольких местах, чтобы из него могла выйти вода, а сироп мог проникнуть внутрь. Используют тот же метод, что и для абрикосов (см. *Абрикос*), но сироп надо концентрировать 5 или 6 раз, то есть наливать его на сливы, из которых он поглощает часть содержащейся в них воды.

При последней варке в сироп бросают сливы при сильном кипении. Сливы оставляют в сиропе на 48 часов, не допуская остывания сиропа.

Затем сливы высушивают, как абрикосы.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЛИМОНЫ. Снимите цедру с лимона в тарелке, выжмите на нее сок и дайте соку впитаться в течение некоторого времени. Затем сварите примерно пол-ливра очищенного сахара до состояния крепкой капли, пропустите лимонный сок через салфетку или шелковое сито, чтобы отделить от него цедру, влейте сок в сахар и перемешивайте его ложкой, пока не побелеет, после чего можете вылить в формочки.

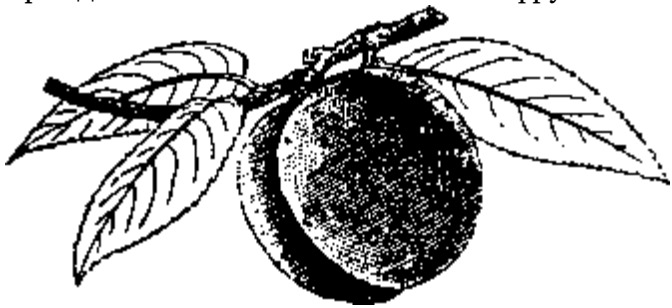
ЗАСАХАРЕННЫЕ ОРЕХИ. Снимите кожицу с зеленых грецких орехов, бросая по мере ее снятия орехи в холодную воду, чтобы они не почернели. Затем бланшируйте их в кипящей воде и снова положите в холодную воду. Осветлите сахар и варите до кипения, дайте ему остыть и вылейте на орехи. На следующий день нагрейте сироп, не доводя до кипения, добавьте сахар, чтобы заменить тот, который впитался в орехи, и вылейте сироп на орехи, дав ему немного остыть. Повторяйте эту операцию 5 раз, каждый раз добавляя достаточно сахара, чтобы сироп приобретал свою прежнюю консистенцию. Высушите орехи в духовке на тарелках, посыпанных сахаром, в котором вы обваляете ваши орехи.

ЗАСАХАРЕННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ. Надрежьте в нескольких местах корку апельсинов, опустите их в кипящий сироп, состоящий наполовину из воды, наполовину из сахара. Кипятите, пока апельсины полностью не размягчатся, после чего выньте их из сиропа.

Добавьте в сироп сахар, доведите до кипения и снова положите в него апельсины, вскипятите несколько раз. Снимите с сиропа пену, выньте апельсины, положите их в керамическую миску и полейте сверху соком,

Оставьте их до следующего дня, вновь доведите сироп

несколько раз до кипения и вылейте на те же фрукты.



На третий день сахар варят до растекания тонкой пленкой, кладут в него апельсины и доводят до кипения под крышкой. Таким же образом поступают на следующий день и еще через день. В последний день сироп варят до появления шариков на поверхности, кладут в него апельсины, доводят до кипения 3–4 раза, вынимают апельсины, дают стечь жидкости и высушивают в сушильном шкафу.

Таким же способом готовятся померанцы и бергамоты.

ОБСАХАРЕННЫЕ КАШТАНЫ. Возьмите хорошие лионские каштаны, испеките их на углях, затем осветлите сахар, сварите из него густой сироп, положите в него каштаны, бросая их в сахар по одному. Сразу же вынимайте их ложкой и кладите в холодную воду. Сахар быстро образует на их поверхности глазурь.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ КОФЕ. Приготовьте очень крепкий и очень прозрачный кофе, возьмите один ливр очищенного сахара, варите его до стадии «твердого» или «среднего» шарика, снимите с огня и разбавьте одной чашкой кофе, чтобы довести его до нужного для обработки состояния. Для застывания и высушивания консервированного кофе сироп всегда должен быть сварен до стадии появления плотных шариков на поверхности или до стадии суфле. Далее поступают так же, как с другими консервами.

КОНСЕРВЫ В ФОРМЕ ЛОМТИКОВ ВЕТЧИНЫ. Выберите самый лучший сахар, какой только сможете, разделите на две части, помести-

те в два котелка и варите в обоих до стадии суфле, добавьте лимонный сок или тертый лимон, а в одну сковороду — еще и немного киновари, хорошо смешайте с сахаром, чтобы сироп окрасился; затем на лист бумаги вылейте слой белого сиропа, а поверх него — слой красного и чередуйте так до получения полосатого слоя толщиной в четыре пальца, так, чтобы последний слой оказался красным. Разрежьте все вместе ножом, придавая форму ломтика ветчины, выкладывая по мере готовности на бумагу и добавляя каждый раз в котелок с красным раствором немного киновари, чтобы красный цвет получался более густым.

КОНСЕРВЫ ИЗ РОЗ. Сварите пол-ливра сахара до стадии крепкого суфле, возьмите лучшую двойную розовую воду. Когда сахар уварится, продолжайте варить его вместе с розовой водой до стадии появления многочисленных шариков на поверхности, подкрасьте небольшим количеством предварительно приготовленной кошенили или кармина, которые надо растереть и разлить по формочкам.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ НУГА. Очистите 500 г сладкого миндаля и отделите друг от друга семядоли, высушите их и слегка поджарьте на огне в тазу. В нелуженой кастрюле, слегка смазанной маслом, расплавьте без добавления воды, при постоянном помешивании 12 унций сахара. Когда сахар расплавится и побелеет, бросьте в него горячий миндаль и распределите его по дну равномерно, слоем одинаковой толщины, приподнимая для этого кастрюлю за края. Затем дайте кастрюле остыть и разлейте ее содержимое в формы.

КОНСОМЕ

(см. Бульон)

КОПЧЕНИЕ

Копчение можно рассматривать как один из способов консервирования мяса, применимый только к плотному, твердому мясу.

Чтобы хорошо закоптить мясо, требуется дым постепенно возрастающей густоты: слишком густой с самого начала дым пересушит мясо снаружи и сделает его жестким внутри. Поэтому надо использовать поначалу негустой дым и усиливать его постепенно, чтобы кусок мяса, который вы обрабатываете, хорошо прокоптился.

Сначала нужно мясо посолить, потом высушить, затем подвесить его над очагом, достаточно далеко от огня, чтобы огонь его не достигал, но и достаточно близко к дыму, чтобы он мог проникать в мясо. В таком положении мясо оставляют на более или менее продолжительное время, в зависимости от силы дыма, температуры и качества мяса.

Следует отдавать предпочтение густому и ароматному дыму. Для копчения особенно подходят грабовые дрова и дубовые ветки с листьями. В то же время сосна, ель и все родственные им кустарники придают мясу очень неприятный смолистый привкус. Можжевельник же дает приятно пахнущий дым, так что его используют почти всегда.

Вы можете завершить копчение сжиганием ароматических компонентов, например, лавра, розмарина, кофейных бобов, гвоздики, лакричного дерева и т. п. Это придает мясу специфический запах и очень приятный вкус.

Вот самый простой способ копчения различных продуктов.

ГОВЯДИНА. Предпочтительно использовать ребра и грудинку. Несколько раз опустите выбранный вами кусок в кипящую воду, быстро выньте, натрите смесью соли с небольшим количеством селитры, дайте высохнуть и в течение одного-полутора месяцев подвергайте воздействию дыма от слабого огня.

СВИНИНА. Окорока, которые вы собираетесь коптить, оставьте на неделю на воздухе, затем дней на десять — в рассоле, после чего погрузите в настойку растертых можжевеловых ягод на водке. Для копчения используйте ветки можжевельника. Обязательно чередуйте окорока и сосиски, которые коптите, и подвешивайте их за оба конца, чтобы сок, содержащийся в них, не вытекал, и они сохраняли равновесие.

РЫБА. Рыбу солят, надевают на металлические прутки и коптят в дыму от можжевельника или от дубовых листьев. Крупную рыбу коптят полуразрезанной вдоль, поддерживая ее в таком состоянии с помощью маленьких поперечных палочек. Рыбу с нежной мякотью заворачивают в бумагу или в ткань. Сельдь коптят в течение суток, лососевых рыб — три недели, щук и угрей — не более четырех суток.

«КОПЫТО С КРОВЬЮ»

Старинное блюдо буржуазной кухни.

Отрежьте кусок верхней части огузка размером с тарелку, нашпигуйте мелкими кусочками свиного сала, разложите по дну кастрюли ломтики отбитой говядины и свиного сала, сверху переверните кусок огузка салом вниз, на него положите свиную брыжейку, которую надо сложить и прошить по краю с помощью иглы, как мешок. Нарежьте мелкими кусочками свиной нутряной жир, растопите его в кастрюле на огне, затем влейте туда же кружку свиной крови, добавьте соль, перец и специи, дайте загустеть на огне при перемешивании, затем вылейте полученную массу в мешок из брыжейки, затяните бечевку на его краю, положите сверху ломтики говядины и свиного сала. Варите в духовке или между двумя слоями углей, выньте кусок огузка из кастрюли, выложите на блюдо, развяжите брыжейку, разложите ее содержимое вокруг, полейте соком от ветчины и подавайте на стол после супа (в качестве антре entree).

КОРАЛЛОВИДНАЯ БУЛАВНИЦА («КОЗЬЯ БОРОДА»)

Этот «цветок» в форме розочки — вид грибов, который находят под деревьями. Они бывают разного цвета: красные, фиолетовые, гранатовые. Не ядовиты, хотя обычно немного жесткие и, следовательно, с трудом перевариваются.

Их используют, как обычные грибы, в соусах. Можно консервировать их в уксусе, предварительно слегка отварив в кипящей воде.

КОРИЦА

Дерево, которое дает корицу, в изобилии растет на острове Цейлон, откуда оно, кажется, и происходит. Корица — это нижний слой коры небольшого дерева, которое называют коричным. Ствол у него довольно вытянутый, листья похожи на лавровые, они заострены и имеют такой же вкус, как кора. Цейлонская корица ценится выше всего. На Цейлоне дерево, дающее корицу, называется «кераңду». Корица из Тонина была бы ценным продуктом торговли для более разумной нации. Леса полны коричных деревьев, но разводят их только в королевских лесах и при храмах.

КОРИЧНАЯ ВОДА. Настаивайте в течение недели порошок корицы в воде и водке с лимонной цедрой и лакрицей. Перегоните и смешайте с сахарным раствором.

Пропорции: 2 литра водки, четверть литра воды, цедра одного лимона, 15 г лакрицы и 100 г сахара в литре воды на 30 г корицы.

КОРИЧНОЕ МАСЛО. Растолките 120 г корицы, 7 г кожуры мускатного ореха и 30 г лакрицы. Настаивайте все вместе в течение нескольких дней на водке, затем перегоните, растворите в трех с половиной литрах воды два килограмма сахара и смешайте с настойкой.

КОРИЧНЫЕ ПАСТИЛКИ. Растворите в воде 1,5 кг сахара, сделайте из него очень густой пат, ароматизируйте его несколькими каплями коричной эссенции и процедите.

КОРНЕПЛОДЫ, КОРЕНЬЯ

Корнеплодами и кореньями называют многое, но мы займемся лишь теми из них, которые используются в кулинарии для приготовления соусов или гарниров, то есть овощными корнеплодами и кореньями, съедобная часть которых расположена под землей. К ним относятся морковь, пастернак, репа, свекла, картофель и топинамбур. Мы отсылаем нашего читателя к соответствующим статьям, где специально изложены различные способы их приготовления.

КОРНИШОНЫ

Это молодые огурчики, которые обычно готовят впрок в уксусе следующим образом.

Возьмите очень маленькие корнишоны, тщательно вымойте их с помощью щетки, отрежьте кончики со стороны хвостика, положите в керамическую посудину, засыпьте двумя горстями соли, переворачивайте, чтобы они как следует пропитались солью, оставьте на сутки, дайте хорошо стечь, влейте кипящий белый уксус в достаточном количестве, чтобы покрыть корнишоны. Закройте посудину крышкой и оставьте настаиваться на сутки, пока корнишоны не пожелтеют. Слейте уксус, поставьте его кипятиться в нелуженом котелке, бросьте туда корнишоны, перемешайте и в тот момент, когда они будут готовы закипеть, выньте их из уксуса и дайте им остыть. Они вновь позеленеют. Разложите их в посуду, в которой они должны храниться, и положите сверху приправы: критмум, эстрагон, перец, мелкие луковички, чеснок; заполните сосуды уксусом, чтобы полностью покрыть корнишоны и приправы. Тщательно закройте, и через неделю они будут готовы. Если вам важнее вкус, чем зеленый цвет, мойте корнишоны со щеткой порциями по мере сбора, солите, сливайте рассол, как описано выше, и кладите в холодный уксус с приправами.

«КОРОВЬЕ ДЕРЕВО»

Так называют дерево родом из Южной Америки, которое дает большое количество похожего на молоко сока, сходного с молоком животных, особенно с коровьим, и по своим свойствам. Его используют в тех же целях.

Компонентами этого сока являются воск, фибрин, немного сахара, одна из солей магния и вода. В его состав не входит казеин.

Первое из таких деревьев, которое стало известно и было названо испанцами palo-de-vaca, Гумбольдт описал как Galactodendron utile. Это высокое и очень красивое дерево, продолговатые и заостренные листья которого достигают в длину до трех метров. Как только это дерево надрезают, сразу можно видеть обильно вытекающее «молоко» красивого белого цвета, которое содержится между корой и древесиной этого дерева. Это «молоко», приятное на вкус, с бальзамическим запахом, единственным недостатком которого является то, что оно немного липкое, используется местным населением в пищу. Они приходят по утрам под дерево выпить чашку «молока» и даже готовят себе более плотный завтрак, покрошив в него кукурузные лепешки *кассаре* или *арепас.*

Из этого дерева получают также белый воск, который прекрасно горит.

КОРОЛЕВСКИЕ ПАЛОЧКИ

Это блюдо времен Карла VII мы приводим здесь скорее из-за того, что оно такое старинное, чем в качестве истинной закуски. Оно представляет собой очень мелкий фарш из мяса птицы и дичи. Скатайте этот фарш трубочкой и заверните в тонкое тесто, зажарьте во фритюре. Палочки часто надевают на маленькие вертелы и используют как гарнир к блюду из говядины, приготовленной цельным куском.

КОРОСТЕЛЬ

Раньше охотники называли коростеля королем перепелок, потому что он прилетает вместе с ними в мае и улетает тоже одновременно, в сентябре. Из-за этого считали, что он является их предводителем. Коростель — птица размером с голубя, с длинной шеей и длинным клювом. Он питается семенами дрока, откуда и происходит его французское название rale de genet (genet — дрок). Нет нужды добавлять, что это один из лучших видов нашей дичи.

Коростеля жарят в виноградных листьях, завернутым в промасленную бумагу, без свиного сала или шкурки от него, поскольку у этой птицы много собственного жира. Для того чтобы коростель хорошо прожарился, достаточно всего получаса.

Близкий родственник коростеля — водяной пастушок. Он меньшего размера, мясо его не такое вкусное и поэтому ценится не так высоко. Готовят водяного пастушка так же, как других водяных птиц (см. **Зуек**).

КОРЮШКА

Самая нежная на вкус рыба, какую только можно найти.

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ. Возьмите нужное количество корюшки, выпотрошите, очистите, вытрите одну за другой, нанижите их через глазницы на металлический пруток или тонкий вертел, намочите в молоке, обмакните в муку, зажарьте, чтобы подрумянились. Положите на блюдо салфетку, выложите на нее рыбу и подавайте на стол.

КОРЮШКА ПО-АНГЛИЙСКИ. Влейте в кастрюлю две ложки растительного масла, положите соль, перец и пол-лимона, нарезанного ломтиками, удалив кожу и зернышки. Добавьте два стакана белого вина и столько же воды, кипятите примерно четверть часа, затем положите в эту смесь вашу корюшку, выпотрошенную, очищенную и вытертую; отварите, выньте и дайте стечь. Подавайте с описанным ниже соусом.

Бланшируйте зубчик чеснока, разомните его тупой стороной ножа, положите в кастрюлю с мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой. Влейте туда же два стакана шампанского вина, прокипятите 5 минут, добавьте кусок сливочного масла, обвалянный в муке, и еще один, без муки, соль и щепотку крупного перца. Дайте соусу загустеть и после того, как он сварится, влейте в него лимонный сок. Попробуйте и подавайте на стол.

КОСТОЧКА

Косточкой, или ядрышком, называют твердое семя, находящееся внутри плотной, мясистой и ароматной части некоторых фруктов. Из косточек готовят разнообразные ликеры и ратафии.

КОСТЬ

Кости содержат очень много желатина и немного фосфата кальция. При кипячении кости теряют желатин только до небольшой глубины от поверхности; так что для извлечения большего количества желатина надо увеличить поверхность костей, чего добиваются, разбивая кости. Этот желатин не смешан с осмазомом, но хорош для бульонов, которым присутствие мяса, всегда содержащего достаточное количество осмазома, придает большую питательность.

В жареном мясе свойства осмазома, по всей видимости, усиливаются пламенем, а может быть, возникают и новые за счет каких-то других элементов. С уверенностью можно сказать, что при добавлении к мясному супу потофе нескольких кусков жареного мяса бульон получается более вкусным, чем при использовании сырого мяса.

КОСУЛЯ

Небольшое животное из рода оленей, на которых косуля очень похожа, но выглядит элегантнее и кажется более проворной и живой. Косуля — дикое животное, ее очень трудно приручить. Делались попытки приручения косуль. Их брали для этого очень молодыми; но их буйная и независимая природа проявлялась довольно быстро, они становились капризными и опасными для тех людей, к которым косули испытывали неприязнь.

Возраст косули, как и возраст оленя, определяют по числу отростков на их рогах. Чтобы мясо косули было нежным и вкусным, ей должно быть от восьми месяцев до трех лет; тогда мясо очень высокого качества, хотя это качество также сильно зависит от мест их обитания. Самые лучшие косули из Севенн, Арденн, Руэрга и Морвана. Но еще лучше детеныши косули, не достигшие возраста девяти или десяти месяцев.

Опишем различные способы приготовления этого вида дичи — одного из наиболее известных и оцениваемых охотниками по достоинству.

ЖАРЕНАЯ ЧЕТВЕРТЬ КОСУЛИ. Оставьте мясо косули на некоторое время в маринаде, содержащем хорошее растительное масло, красное вино, петрушку, специи и несколько кусочков луковицы.

Затем снимите кожу с филейной части и с наружной части бедра, нашпигуйте эти участки мелкими кусочками свиного сала. Заверните четверть туши в промасленную бумагу, зажарьте и подайте на стол большим куском с соусом пуаврад.

РАГУ ИЗ КОСУЛИ. Нашпигуйте крупными кусками свиного сала обе части грудинки косули, пассируйте в кастрюле с петрушкой и растопленным салом. Затем поджарьте с пучком пряной зелени, солью, перцем, лавровым листом и померанцем. Когда в меру зажарится, приготовьте соус, в который для загустения добавьте поджаренную муку, немного уксуса, несколько каперсов и маслин без косточек. Подавайте на стол с гренками.

ЖАРКОЕ ИЗ НОЖКИ КОСУЛИ. Почистите и вымойте ножку, нашпигуйте мелкими кусочками свиного сала, продержите несколько часов в маринаде, содержащем соль и оливковое масло, затем оставьте на час на вертеле, поливая этим маринадом, и приготовьте из него же соус, добавив в него сок лука-шалота.

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА КОСУЛИ НА РЕБРЫШКАХ. Вымойте куски мяса, отбейте, оставьте на день в маринаде и слегка

обжарьте в растительном масле. Когда они прожарятся и подрумянятся, дайте стечь и подайте с соусом пуаврад или томатным.

ПЛЕЧО КОСУЛИ. Снимите мясо с плеча, удалите кожу, нашпигуйте, как описано выше, выдержите в маринаде, зажарьте и подавайте на стол (см. *Соус бедняка*).

ТУШЕНОЕ ФИЛЕ КОСУЛИ. Очистите, промойте, нашпигуйте салом, замаринуйте, тушите в сливочном масле на сильном огне, выложите на блюдо и подавайте с соусом пуаврад.

ЭСКАЛОПЫ ИЗ КОСУЛИ. Возьмите мясо с обоих плечей косули, снимите кожу, нарежьте эскалопы, тушите с растопленным сливочным маслом, солью, перцем, чесноком, лавровым листом. Непосредственно перед подачей на стол поставьте ваши эскалопы на горячую конфорку, переверните, добавьте сливочного масла и гарнируйте ваше блюдо незрелым виноградом.

ПЛОСКИЕ СОСИСКИ ИЗ КОСУЛИ. К жареному мясу косули прибавьте трюфели, шампиньоны, телячью требуху. Слегка обжарьте с хорошим соусом, остудите все вместе, смешайте со сливочным маслом, чтобы разделить на примерно равные порции, которые следует завернуть в куски сальника (брыжейки). Полученные плоские сосиски выложите на ровную поверхность, смазанную маслом, подрумяньте и подавайте с соусом равигот с анчоусами.

ФАРШ ИЗ КОСУЛИ С ЯЙЦАМИ В МЕШОЧЕК. Порубите жареное мясо косули с отваренной пряной зеленью, сложите все вместе с небольшим количеством сливочного масла в хорошо уваренный соус пуаврад, не давая закипеть, и выложите сверху яйца в мешочек.

РАГУ ИЗ ТОНКИХ ЛОМТИКОВ МЯСА КОСУЛИ С ЛУКОМ. Приготовьте мучную заправку с луком, нарезанным кружочками, разогрейте в ней тонкие ломтики мяса косули, добавив белый перец и сок одного лимона.

ТУШЕНОЕ МЯСО КОСУЛИ. Если мясо замариновано, не оставляйте его в маринаде дольше чем на день, варите на углях около пяти часов. Уварите подливку, процедите ее через сито; добавьте олений рог в количестве, достаточном для получения желе. Остудите, залейте ваш кусок косули и подайте на стол.

МОЗГИ КОСУЛИ (см. *Мозги телячьи и ягненка*).

КОТЛЕТЫ

(См. Косуля, Баранина, Говядина, Телятина, Свинина и т. д.)

КОТЛЕТЫ ПО-ЖАНДАРМСКИ

Я вырезаю из телятины большие котлеты,
Чтобы подать их честным людям;
Я посыпаю их солью и перцем;
свежим сливочным маслом
Смазываю каждый кусок,
потом обваливаю его
В панировочных сухарях.
Так корочкой
Покрывается вся котлета;
Затем я жарю эти хлебцы на решетке,
на очень медленном огне,
Переворачивая их,
до приятного золотистого цвета,
И подавать их следует с лимонным соусом…
Ж. РУЙЕ

КОФЕ

Растение, от которого получают кофе, представляет собой небольшое низкорослое деревце с душистыми цветами. Кофе родом из Йемена, в Аравии. В наше время его разводят во многих странах. Арабский историк Ахмед Эффенди считает, что открытием кофе примерно в XV в., или на 650-й год Хиджры, мы обязаны одному дервишу. Первым европейцем, который упомянул это растение, был Проспер Альпин из Падуи. В 1580 г. он последовал в Египет за консулом Венецианской республики. Труд, в котором об этом упоминается, написанный по-латыни, был адресован Жану Моразини. В Каире я видел это дерево в садах Али-Бея, там его называют бон или бун. Из зерен этого дерева готовят напиток, который арабы называют Кава. Любовь к кофе зашла в Константинополе так далеко, что муллы жаловались, что мечети пусты, а кафе всегда полны народу. Тогда Амурат III разрешил пить кофе в частных домах, лишь бы только их двери были закрыты. Первое растение кофе, посаженное в 1714 г. в королевских садах Парижа, погибло. Его привез артиллерийский офицер г-н де Рессон. Бургомистр Амстердама г-н Бранкастр прислал кофейный саженец Людовику XIV, который повелел посадить его в своем саду в Марли.

Франция познакомилась с кофе лишь в 1657 г. Первыми в Европу его завезли венецианцы, а во Францию он попал через Марсель. Его стали употреблять повсюду; врачи встревожились этим, их мрачные предсказания сочли несбыточными; в результате, несмотря на споры, в кафе стало ходить множество народу.

В 1669 г. посол Магомета II ввез во Францию большое количество кофе. Утверждают, что он продавался в Париже по ценам, доходившим до 40 экю за ливр.

В своей «Истории растений Гвианы», написанной в эпоху царствования Людовика XIII, Пассе-Обле говорит, что в Париже, возле малого дворца Шатле, продавали отвар кофе, называвшийся кауэт. В 1676 г. армянин по имени Паскаль открыл кафе на ярмарке в Сен-Жерменском предместье, а позже перенес это кафе на набережную Эколь. Он нажил неплохое состояние. Но лишь в конце следующего века некий сицилиец по имени Прокоп ввел традицию кофейных ярмарок.

Он привлек на эти ярмарки лучшее парижское общество, так как поставлял лишь товары высокого качества. После Сен-Жерменской ярмарки он открыл зал-кафе напротив театра «Комеди-Франсэз». Этот зал стал местом встречи любителей спектаклей и местом литературных битв. Именно в этом кафе Вольтер через день проводил по два часа. Одновременно в Лондоне открылось более трех тысяч кафе. Г-жа де Севинье боролась как могла против этой моды и предсказывала, что Расин и кафе уйдут в прошлое одновременно.

В продаже существует пять основных сортов кофе, не считая цикорий, который наши кухарки упорно к нему примешивают. Самый лучший кофе происходит из Мока в Аравии. Его в свою

очередь делят на три категории: первая называется *баури* и предназначена для великих мира сего, затем идут *саки* и *салаби*.

В торговле высоко ценится кофе с острова Бурбон, но ему предпочитают кофе с Мартиники или Гваделупы. Более низким качеством обладает кофе Санто-Доминго, к которому относится также кофе из Порто-Рико и с других Подветренных островов.

Во Франции употребление кофе широко распространено. Когда в 1808 г. Наполеон опубликовал свой декрет о континентальной системе, он означал лишение Франции одновременно сахара и кофе. Тростниковый сахар заменили свекловичным, а кофе стали разбавлять наполовину, смешивая с цикорием, что принесло большие прибыли бакалейщикам и обрадовало кухарок, которые с огромной радостью приняли цикорий. Они утверждали, что кофе с цикорием вкуснее и полезнее для здоровья. В наше время несчастье состоит в том, что «континентальный декрет» безнадежно устарел. Кухарки зачли его в свою пользу и, утверждая, что хотят утолить жажду своим хозяевам, продолжают подмешивать некоторое количество цикория к кофе, который покупают уже размолотым. Тогда хозяева приказывают покупать кофе в зернах, но в специально изготовленных формах пасте из цикория придают форму кофейных зерен, так что, волей-неволей, цикорий остается верным спутником кофе. Вольтер и Дел иль злоупотребляли кофе, который, ни в коей мере не будучи ядом, как утверждали поначалу, является противоядием против всех наркотиков: он быстро действует на опий, на белладону и т. п. В таких случаях следует пить очень крепкий кофе и каждые пять минут — по кофейной ложке.

Мы думаем, что дадим нашим читателям очень хороший совет, сообщив им о кофейной эссенции Траблита, аптекаря с улицы Жан-Жака Руссо. Нескольких капель кофе Траблита достаточно, чтобы придать молоку цвет и запах, которые никогда не получатся с обычным кофе.

Кофе следует сильно обжаривать, непрерывно перемешивая в каком-нибудь аппарате из жести, но лучше всего — в жаровне, емкость которой, содержащая кофе, имеет закругленную со всех сторон форму, чтобы кофе одинаково во всех направлениях подвергался воздействию жара. Начинать следует с очень слабого огня, чтобы зерна сначала набухли, но не зажарились сверху: в этом случае кофейное зерно одновременно обжаривается внутри и снаружи, приобретая приятную рыжевато-коричневую окраску. Для обжаривания требуется три четверти часа, кофе снимают с огня в стадии почти полной готовности, когда от него исходит приятный запах, но оставляют в жаровне, чтобы процесс тепловой

обработки завершился. Затем зерна раскладывают на ткань для остывания, после чего хранят в герметично закрытой жестянке. Старайтесь молоть кофе по мере надобности, чтобы он не мог утратить свой аромат. На чашку его требуется примерно пол-ложки. Поскольку кофе Мока по ароматности и крепости превосходит другие сорта, его обычно смешивают с равным количеством кофе Бурбон. Кофе Мартиника можно пить только с молоком, из-за его терпкости.

Обычно после еды вместе с кофе, приготовленным на воде, подают маленький молочник с сырым молоком или сливочник со сливками, которые добавляют к кофе, если сочтут нужным.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КОФЕ. В странах Ближнего Востока кофе толкут, в Европе — мелют. Чем сильнее измельчают какую-то субстанцию, тем больше извлекают из нее компонентов при настаивании, поэтому восточный метод гораздо лучше, но кофе по-восточному мутный и густой.

ЗАВАРИВАНИЕ КОФЕ. В наши дни всем известно, как это делается, и кофеварка столь широко распространена, что нет необходимости описывать ее.

Мы только посоветуем нашим читателям не держать кофе слишком долго в жестяных коробках. Кофе содержит вещества, которые воздействуют на жесть, что придает кофе неприятный привкус.

На Востоке кофе готовят так, как когда-то делали это у нас, но не процеживают, а оставляют мутным, таким мутным жители Востока его и пьют. Однако, если вы хотите осадить облако мути, которое лишает ваш кофе прозрачности, нужно лишь капнуть в чашку 2 или 3 капли холодной воды, и кофейная муть осядет.

Жители Востока варят кофе с сахаром. Они наливают его вместе с пеной в маленькие японские чашечки, опирающиеся на раковинки из серебряной филиграни, которые они называют фитзянами.

Кофе, который пьют таким образом, совершенно не вызывает нервного возбуждения, оказываемого кофе, заваренного по Дибеллуа. Способ Дибеллуа — в самом деле наилучший способ приготовить кофе. Большим преимуществом кофеварок Дибеллуа, которое обнаруживается во всех кофеварках, где кипяток должен проходить через порошок кофе, является то, что здесь кофе сразу получается прозрачным. Этот кофе не надо ни отстаивать и потом нагревать еще раз, что всегда меняет его качество, ни делать его прозрачным, добавляя рыбий клей, осаждающий один из основных компонентов кофе.

КОФЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ НА ЛЬДУ. Заварите довольно крепкий кофе Мока или Бурбон, вылейте в фарфоровую чашку, добавьте сахар по вкусу и равный объем кипяченого молока или одну треть густых сливок. Затем обложите чашку колотым льдом.

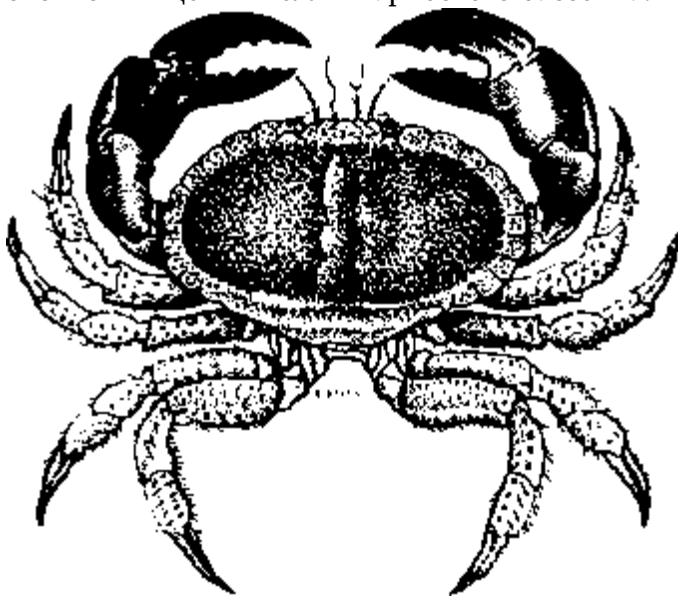
> Когда континентальная блокада, о которой мы говорили выше, была в самом разгаре, император Наполеон I, проезжая однажды по деревне, почувствовал сильный запах обжариваемого кофе. Желая узнать, откуда исходит этот запах, он оказался возле дома священника и увидел кюре, который спокойно продолжал перемешивать кофе в жаровне.
>
> *— Ах, вот как! Я вас поймал, господин кюре, — произнес император. — Скажите-ка мне, что это вы тут делаете?*
>
> *— Но вы же сами видите, сир, — невозмутимо ответил кюре, не смущаясь и продолжая перемешивать свои кофейные зерна, — я делаю то же, что и Ваше Величество: жгу колониальные товары.*

Фонтенель очень любил кофе и пил его после каждой еды. Однажды лекарь его друзей сказал ему, что кофе — медленный яд, который всегда в конце концов оказывается вредным для здоровья.

«Доктор, — ответил академик, — я верю в это, как и вы; но я пью кофе вот уже восемьдесят лет, значит, он и в самом деле действует очень медленно, раз я до сих пор еще не умер!»

КРАБЫ

Существует несколько видов крабов, но достойны быть поданными на стол лишь большой краб из Бретани и краб из Ла-Манша, хотя и их мясо переваривается с трудом. Яйца крабов превосходят их мясо по качеству. Ими питаются негры. Крабы служат основной пищей жителям Карибского бассейна.



Крабов варят в соленой воде, как омаров и креветок, со свежим сливочным маслом, петрушкой, пучком лука-порея. Дайте им остыть в бульоне после варки. Тщательно отделите белое мясо и выньте ложкой молоки, которые следует смешать с мясом, отделенным от скорлупы, добавив кресс-салат, крупный перец, немного растительного масла и немного кислого виноградного сока. Украсьте ваше блюдо двумя крабьими клешнями и подавайте, как очень элегантное жаркое, особенно во время поста.

КРАСНОНОГАЯ УТКА

Разновидность дикой утки с более нежным мясом; готовится в точности как дикая утка (см. **Утка**).

КРАХМАЛ

Это вещество — составная часть растений. Его химическими компонентами служат водород, кислород и углерод, поэтому крахмал обладает питательной ценностью и годится в пищу детям и выздоравливающим. Крахмал добавляют в соусы для загустения. Картофельный крахмал иногда используется для выпечки.

Крахмал содержится в картофеле. Для изготовления белых соусов он предпочтительнее пшеничной муки. Некоторое количество можно добавлять в соусы, которые не загустевают.

КРЕВЕТКИ

Всем известно это мелкое ракообразное, которое можно видеть на всех хороших столах, где креветки находятся скорее как украшение, чем для еды. В самом деле, вне своей среды они вряд ли живут боле двух часов, их надо варить еще живыми.

Нет ничего красивее плавающих в бокале креветок. Они прозрачны, как хрусталь, в который их погрузили. Все их внутренности видны — видно даже биение сердца. Мясо живых креветок скорее всего вязкое, в вареном виде оно плотное и имеет красивую белую окраску.

Славятся креветки с берегов Ла-Манша, особенно из окрестностей Гавра, где их называют «букет». Приглашаем туристов, которые живут в Гавре или в Этрета, отведать креветок в городке Сен-Жур «У Красавицы Эрнестины». На самом деле, Эрнестина — красивая благоразумная женщина двадцати восьми лет, хозяйка гостиницы, имеющая хорошую репутацию повсюду на побережье.

У нее подают самых лучших креветок, которых ловят на десять лье в округе. Это место встречи гурманов из Гавра, художников и поэтов из Парижа, которые оставили свои хвалебные рисунки и стихи в ее альбоме. Обычно креветок ловят женщины, толкающие перед собой сеть, которая скребет по дну, собирая все, что там находится.

Когда креветку едят прямо на месте, ее бросают живую в кастрюлю, наполненную кипящей морской водой, в которую добавляют немного уксуса. Если креветок везут в Париж, их живыми кладут в котел с пресной водой, куда добавляют соль из расчета килограмм соли на четыре килограмма креветок. Воду с креветками кипятят 5 минут, креветок вынимают и смачивают холодной несоленой водой, за счет которой они сохраняют такой же хороший вид, как и вкус.

Помимо того, что креветок можно подавать так же, как раков, из них можно приготовить еще массу блюд, о чем мы здесь и упомянем.

Из креветок готовят суп.

СУП С КРЕВЕТКАМИ. Возьмите 6 хороших помидоров, 6 луковиц, приготовьте пюре, состоящее наполовину из томатов, наполовину из луковиц. Отварите креветок в белом вине с добавлением соли, перца и небольшого количества жгучего кайенского перца. Очистите хвостики креветок, положите их на тарелку (в количестве примерно 100 штук). Туловища сохраните, прокипятите их с бульоном, в котором варились креветки,

растолките их, дайте пропитаться бульоном и протрите через сито. У вас должны получиться в трех равных частях ваше пюре из креветок, из томатов и лука. Смешайте все и дайте вскипеть три или четыре раза, при этом все три субстанции очень хорошо свяжутся друг с другом. Попробуйте на вкус, если смесь удалась и не оставляет желать лучшего, положите в нее хвостики креветок и подавайте на стол в горячем виде.

ОМЛЕТ С ХВОСТИКАМИ КРЕВЕТОК. Отварите креветок таким же способом, так же почистите и разотрите; взбейте яйца, посолите, поперчите, смешайте с ними пюре из креветок и приготовьте омлет как обычно.

Так же готовятся яичница-болтунья с хвостиками креветок. Если у вас есть куриный бульон, смешайте его с креветочным пюре, потом пюре и хвостики креветок добавьте к взбитым яйцам, от которых предварительно отделите белки (один на три яйца); после этого разболтайте яйца вместе с креветками так, как бы вы сделали это со спаржей.

Можно также очистить две или три сотни креветок, растолочь их в растительном масле с уксусом, протереть через сито и нанести полученную массу в холодном виде на подсоленный и поперченный салат.

Существуют также рачки-бокоплавы, которые менее ценятся, чем обычные креветки, но готовятся и употребляются так же.

КРЕМЫ

Для изготовления кремов используют различные кулинарные рецепты. Все кремы готовятся на основе молока.

Вот рецепты о некоторых из них.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ. Возьмите некоторое количество сливок, уварите наполовину, добавив сахар и щепотку гуммиарабика, разведенного во флердоранжевой воде.

Интенсивно взбейте, чтобы сливки образовали пену.

Если хотите сохранить ваш крем, поставьте посуду, в которой он находится, на колотый лед или накройте блюдом, в которое положите лед.

КРЕМ ВО ФРИТЮРЕ. Возьмите пол-литра молока, вскипятите его с лимонной цедрой; добавьте к двум цельным яйцам столько муки, сколько они смогут впитать, смешайте то, что получилось, с четырьмя яичными белками и желтками, влейте ваше горячее молоко и уберите лимонную цедру. Размешайте получившийся крем, чтобы не осталось комочков.

Варите, непрерывно помешивая, в течение четверти часа, затем добавьте соль, сахар, немного сливочного масла и несколько капель флердоранжевой воды, поварите еще 7–8 минут. Сразу смешайте с четырьмя яичными желтками, вылейте на смазанную маслом или посыпанную мукой плоскую поверхность слоем в палец толщиной, дайте остыть, нарежьте ромбиками или маленькими квадратиками, посыпьте мукой или панируйте очень мелкими толчеными сухарями, жарьте во фритюре до золотистого цвета. Дайте стечь на белой салфетке, разложите на плоской поверхности, посыпьте сахаром, глазируйте, выложите на блюдо и подайте на стол. Можно приготовить этот крем с

шоколадом.

КРЕМ-МУСС ВАНИЛЬНЫЙ. Вскипятите в молоке одну треть стручка ванили, протрите через сито и вылейте в крем, который затем взбейте.

КРЕМ-МУСС КОФЕЙНЫЙ. Влейте в ваш крем две или три ложки заваренного кофе и поступайте дальше, как описано выше.

КРЕМ-МУСС С ЛИКЕРОМ. Делается, как описано выше, с добавлением любых ликеров.

КРЕМ-МУСС ШОКОЛАДНЫЙ. Сильно взбейте крем, добавив в него очень мелкий порошок шоколада.

КРЕМ-МУСС С ФРУКТАМИ. Возьмите пол-литра очень свежих сливок, добавьте сахарную пудру, немного гуммиарабика и среднего размера стакан протертой через сито мякоти клубники.

Хорошо взбейте полученную смесь, снимите пену и выложите горкой.

Таким способом готовят кремы с персиками, абрикосами, малиной, миндалем, сливами и т. п.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ. Возьмите нужное количество сливок в зависимости от того, сколько крема вы хотите получить, добавьте лимонную цедру и сахар. Обжарьте две унции кофе. Когда он приобретет должный цвет, бросьте его в ваши кипящие сливки и накройте крышкой. Дайте кофе завариться в сливках, выньте кофейные зерна, возьмите три птичьих зоба, хорошо промойте их внутренние части, высушите и размельчите почти в порошок. Положите в сито и трижды пропустите через это сито ваши охлажденные наполовину сливки, слегка пошевеливая порошок на сите с помощью деревянной ложки. Быстро заполните формочки кремом, стараясь его получше размешать, поставьте в водяную баню, накройте кастрюлю водяной бани, где находятся ваши формочки, крышкой. Когда крем заварится, выньте формочки и поставьте в холодную воду, не закрывая крышкой, сотрите с них воду, украсьте и подавайте на стат.

Примечание. Хорошенько запомните, что желатин птичьего зоба лучше яичного белка.

КРЕМ ПО-МОНАСТЫРСКИ. Поместите в кастрюлю муку, сахарную пудру, сачь, лимонный и апельсиновый сок или ваниль, влейте молоко или кипящие сливки и дайте крему завариться на огне. Затем остудите его и обложите им мусс, который приготовите из яичных желтков и небольшого количества сахара.

КРЕМ В ФОРМОЧКАХ. Возьмите достаточно большую посуду, чтобы вместить, к примеру, литр молока, шесть яиц и пол-ливра сахара. Сварите до состояния карамели примерно кварту сахарной пудры, добавьте немного воды, чтобы сделать карамель текучей, вылейте в форму, стараясь полностью покрыть края и

дно; дайте остыть и влейте крем, который тщательно взбейте, то есть хорошо смешайте молоко, яйца, сахар и тот наполнитель, с которым собираетесь сделать крем. Поместите все в водяную баню с огнем снизу и сверху, пока хорошо не заварится и не приобретет приятный цвет. Затем дайте крему застыть в форме в течение двенадцати часов, чтобы хорошо затвердел, после чего переверните форму на блюдо, чтобы крем оказался кверху дном, украсьте, полейте вокруг соком и подавайте на стол.

КРЕМ ВАКХА. Делается с розовым шампанским вином, сахаром, лимонной кожурой или корицей, которые кипятят вместе. Затем разбейте несколько яиц, от которых возьмите желтки, смешайте и постепенно долейте немного вина, продолжая мешать, когда поставите на огонь, но не доводите до кипения. Затем вылейте в вазочку, в которой должен находиться ваш крем.

Шоколадный, фисташковый, розовый, апельсиновый, лимонный и др. кремы готовятся так же, как кофейный (см. **Кофейный крем**). Меняются только наполнители, их следует всегда добавлять пропорционально тому количеству крема, которое вы хотите получить.

КРЕМ САБАЙОН (итальянская кухня). Возьмите 12 яичных желтков, полбутылки мадеры или мальвазии, 50 г сахарной пудры и корицу в порошке. Сварите, перемешайте, взбейте в пену и подавайте в горячем виде в маленьких чашечках.

КРЕМ С СЕЛЬДЕРЕЕМ. Вскипятите молоко или сливки, добавьте корень сельдерея и разрезанную на четыре части очищенную и вымытую репу; дайте настояться. Затем возьмите яичные желтки и добавьте к ним 250 г размельченного сахара, после чего влейте туда же крем при постоянном помешивании, процедите, разлейте по чашечкам и закончите изготовление крема на водяной бане.

КРЕМ С ЯЙЦАМИ — СЮРПРИЗ. Острием ножа сделайте отверстие в скорлупе яйца, вылейте содержимое яйца и заполните яйцо любым кремом по вашему желанию. Затем эти яйца положите на подставки для яиц или на вырезанные для этой цели кусочки репы и поместите в кастрюлю, где они будут наполовину погружены в воду. Поставьте в водяную баню, когда будут готовы, вымойте и подавайте на стол, как яйца в мешочек; можно также заполнять их бланманже или рыбным желе.

КРЕМ С БАВАРСКИМ СЫРОМ, СО СВЕЖИМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ. Очистите зеленые орехи, периодически слегка смачивайте их, затем залейте кипящими сливками, в которых растворен сахар. Дайте настояться и процедите через сито; добавьте к крему немного теплого осветленного клея и вылейте

все в какую-нибудь форму, которую поставьте в колотый лед. Поворачивайте на льду, пока крем не превратится в густую массу, которая станет очень гладкой и текучей. Тогда выньте форму изо льда, смешайте с вашим кремом немного сыра Шантийи, которому дали хорошо стечь. Все как следует перемешайте, вновь поставьте форму на лед и дайте застыть примерно в течение получаса. По прошествии этого времени можете вынуть массу из формы и получите великолепный баварский сыр, замечательного мягкого и бархатистого вкуса.

Баварские сыры с мятной эссенцией, с чаем, с какао, с бутонами роз, с цветками гвоздики, с персиками, с дынями и т. д. делаются так же, с добавлением этих различных ароматизирующих компонентов.

КРОВОХЛЕБКА

Травка со слабым ароматом, молодые листья которой используются как приправа.

Это растение, которое раньше очень ценилось как вяжущее средство, заживляющее раны и мочегонное, говорят, было известно также в качестве средства, повышающего выделение молока, и несколько лет назад его начали выращивать на искусственных лугах. Эта культура обладает рядом достоинств, хотя получаемое из нее сено по-настоящему хорошо только для овец.

КРОВЬ

Кровь состоит из тех же компонентов, что и мясо, за исключением фибрина, то есть в ее состав входят фибрин, альбумин и осмазом. Кровь некоторых животных употребляют в пищу с некоторыми приправами разным манером: кровь зайца — как средство, способствующее загустению рагу, кровь голубя — в соусе, наконец, свиная кровь входит в состав кровяной колбасы. Кровь животных — очень питательный и тонизирующий продукт.

КРОКАМБУШ

Так называют изделия, которые делают из мелкого печенья птифур, колечек, миндального печенья, нуги и другой хрустящей выпечки, которую соединяют вместе с помощью уваренного до соответствующей стадии сахара на подставке из слоеного теста, придавая изделию форму большой вазы или кубка, которое используется для украшения парадной закуски или буфета на торжественном балу.

КРОКАМБУШ А ЛЯ СУБИЗ (рецепт г-на де Куршана). Приготовьте и испеките полтора ливра королевских птифуров, постарайтесь сделать их равной толщины и диаметром только в один дюйм. Затем сделайте кварту такого же печенья, тоже одинаковой толщины, но вдвое меньшего диаметра. Когда они будут готовы и остынут, придайте форму крокамбушу следующим образом: варите в небольшой кастрюле восемь унций сахару немного дольше 25 минут. Вылейте половину его на слегка смазанную сливочным маслом крышку кастрюли, затем прикройте огонь в жаровне красной золой, чтобы держать сахар в кастрюльке достаточно горячим, чтобы пользоваться им, и в то же время, чтобы он не изменил в еще большей степени свой цвет. Потом слегка полейте сахаром сверху и вглубь ваши птифуры, поместите их в большую, очень хорошо вытертую форму. Чтобы птифуры как следует пропитались сахаром, вы должны наколоть их кончиком ножа. Выкладывайте печенья в выбранную вами форму, стараясь, чтобы она была изящной и живописной. Когда количество сахара в кастрюльке уменьшится на три четверти, добавьте в нее оставшуюся половину сахара, которую держали в стороне на крышке кастрюли. Когда используете и эту часть, добавьте остальной сахар. Но как только он начнет менять цвет, вылейте его на крышку кастрюли, как вы уже делали. Сварите, как описано выше, восемь унций сахару в маленькой, очень чистой кастрюле. Используйте этот сахар, как и предыдущий, после чего снова повторите ту же операцию. Когда крокамбуш заполнит форму, у вас не будет еще готово дно, в качестве которого вы используете слой запеченного теста нужного диаметра. Этот слой должен быть круглым и вырезан очень ровно. Такими же ровными должны быть и еще два круглых слоя запеченного теста диаметром 6 и 4 дюйма. Уложите два меньших коржа из теста друг на друга и выложите их края мелкими печеньями, которые вы будете пропитывать оставшимся расплавленным сахаром. Большой корж вы «приклеите» к нижней части крокамбуша, а на нее положите два меньших, обложенных

печеньем, пропитанным сахаром. Сверху приклейте «кубок», который сделаете из засахаренного печенья с помощью формы в виде купола. Верх украсьте двумя рядами засахаренного печенья, а на самом верхнем краю, чтобы завершить кракамбуш, сделайте зубчики из того же печенья, вырезав его соответствующим образом. Перед подачей на стол украсьте «кубок» взбитым ванильным кремом.

КРОКАМБУШ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ ДОЛЕК. Высушите апельсиновые дольки, сварите сахар до состояния, предшествующего карамелизации. Макайте апельсиновые дольки по одной в расплавленный сахар и укладывайте в смазанную растительным маслом форму. Переверните на блюдо и подавайте на стол.

Так же готовится крокамбуш из каштанов (рецепт Вюймота).

Известны крокамбуши из слоеного теста; их в изобилии можно найти у парижских кондитеров. Выгоднее их заказывать, чем делать самим.

КРОКАНЫ (хрустящая выпечка)

(см. Крокамбуш)

КРОКЕТЫ

Это что-то типа оладьев, покрытых панировочными сухарями и зажаренных в масле, которые готовятся из жареного мясного фарша, из рыбы или из крутых яиц, из картофельного пюре и т. д.

Из нижеследующих рецептов, предоставленных нам г-ном де Куршаном, вы увидите различные способы приготовления этих блюд:

КРОКЕТЫ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА. Зажарьте на вертеле двух молодых кроликов, дайте остыть. Возьмите мясо, удалив кожу и сухожилия, нарежьте мелкими кусочками вместе с трюфелями и шампиньонами. Добавьте несколько мелко нарезанных жирных или полужирных гусиных печенок, уварите половник подливки от тушеной телятины до того, как подернется пленкой. Добавьте мелко нарезанные петрушку и лук-татарку, варите 5–6 минут. Положите в этот соус нарезанные мясо и грибы, не доводите до кипения. Для загустения добавьте два яичных желтка, стараясь тщательно перемешивать деревянной ложкой. Вылейте на плоскую поверхность, разровняйте лезвием ножа и дайте остыть. Затем разделите на кусочки величиной с пол-яйца. Придайте им округлую форму, обваляйте в панировочных сухарях, обмакните во взбитые сырые яйца, куда добавлено немного соли. Снова обваляйте в панировочных сухарях, сохраняя форму, которую вы им придали. Обжарьте в горячем фритюре, чтобы подрумянились, дайте стечь, выложите на блюдо горкой и подавайте на стол с пучком зажаренной во фритюре петрушки.

КРОКЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ. Разделите на части цыпленка, оставьте его на 2–3 часа в маринаде, состоящем из растительного масла, лимонного сока или уксуса, соли, перца горошками, чеснока, лука, нарезанного кружочками, и петрушки. Слейте маринад, вытрите, обваляйте в муке, зажарьте в масле. Подавайте с зажаренной в масле петрушкой или с любым соусом.

Вы можете использовать оставшиеся после трапезы ножки и крылышки. В таком случае их зажаривают в тесте. Такие крокеты готовят также подобно крокетам из телятины (см. **Телятина**).

КРОКЕТЫ ИЗ КАШТАНОВ ДОФИНЕ. Зажарьте на решетке 50 крупных каштанов из Лиона или Люка, очистите их и удалите все обожженные огнем участки. Затем выберите те, которые сможете разделить на цельные половинки. Остальные растолките вместе с двумя унциями сливочного масла и протрите через сито из конского волоса. Размешайте полученную массу в кастрюле со сливками, двумя унциями сливочного масла, двумя унциями

сахарной пудры, добавьте немного соли. Непрерывно вращайте кастрюлю с полученной массой на умеренном огне, снимите только на 2 минуты, размешайте с этой массой 6 яичных желтков и вновь на короткое время поставьте на огонь. После этого масса должна оказаться более плотной, но не должна затвердеть. Выложите ее на плоскую поверхность, слегка смазанную сливочным маслом, и размажьте по ней. Накройте кружком промасленной бумаги. Когда остынет, возьмите одну из половинок каштана, которые вы сохранили, положите ее в середину такого количества полученной пасты, которое по размеру вдвое больше половинки каштана, и заверните в нее эту половинку, чтобы получился круглый крокет. Обваляйте его в очень мелко растолченных хлебных крошках. Заверните таким же образом все остальные половинки каштанов, полностью покрыв их кремом. Когда все крокеты будут готовы и обваляны в крошках, взбейте 5 яиц вместе с небольшим количеством соли в маленькой миске, обмакните в них ваши крокеты и снова обваляйте их в крошках, выкладывая затем один за другим на крышку от кастрюли. И, наконец, поочередно обмакните крокеты в яйца и опять обваляйте в крошках, после чего бросайте в очень горячий фритюр. Если фритюрница большая, в нее можно положить все крокеты одновременно; если это невозможно, положите во фритюр только половину крокетов, чтобы они остались круглыми. Аккуратно перемешивайте их кончиком маленького шампура и вынимайте шумовкой. Как только они слегка подрумянятся, дайте им стечь на двойную салфетку, посыпьте сахарной пудрой, выложите пирамидой на блюдо и подавайте на стол очень горячими.

РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ. Дайте рису набухнуть, как для сладкого рисового пирога (*см. соответствующую статью*), но вместо того, чтобы выложить его в форму, сделайте из него продолговатые биточки, обмакните их во взбитое яйцо и в сахар. Пассируйте, вновь обмакните в яйцо и зажарьте в масле.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ВАНИЛЬЮ. Испеките в золе 20 крупных картофелин сорта Вителот. Очистите от кожуры, поскребите, чтобы оставить только середину, часть из них растолките и сделайте из них подобие мармелада, который следует слегка обжарить на огне с яйцами, молоком, ванилью, чесноком и горьким миндальным печеньем. Дайте остыть, сделайте шарики, обмакните их в тесто для фритюра и закончите, как делаются оладьи или блинчики.

КРОКЕТЫ ИЗ ЛАПШИ С ЗАСАХАРЕННЫМ ЛИМОНОМ. *(Готовятся очень редко.)* 6 унций домашней лапши бросайте постепенно в кастрюлю с четырьмя стаканами кипящего молока,

дайте несколько раз вскипеть, добавьте 4 унции сливочного масла, 4 унции сахарной пудры, одну унцию лимонов без кожицы. Варите на медленном огне в течение 25 минут, чтобы лапша набухла и стала мягкой. После этого смешайте с ней три унции горького миндального печенья, 6 яичных желтков и немного соли. Дайте остыть и поступайте далее так, как сказано выше.

Для всех крокетов с тестом поступайте одиноково, меняя компоненты и кладя тесто в кипящее молоко.

КРОКИНЬОЛИ

Мелкое печенье птифур, входящее в состав крокамбушей (см. **Крокамбуш**).

КРОКИНЬОЛИ ПО-ШАРТРСКИ. Почистите некоторое количество сладкого миндаля (примерно 250 г) и пол-унции горького миндаля. Смочите их яичными белками и положите на разделочную доску вместе с мукой, сахаром, небольшим количеством сливочного масла, соли и натертой лимонной корки. Разбейте туда же яйца и все перемешайте. Когда получится крутое тесто, раскатайте его и разрежьте на маленькие кусочки, которые выложите на смазанный маслом лист, смажьте яйцом и выпекайте в очень горячей духовке.

КРОЛИК

Кролики происходят из Африки, откуда они проникли в Испанию, а затем во Францию. Плиний и Варрон рассказывают, что в испанском городе Таррагоне множество кроликов выкопали свои норы под домами жителей и из-за них в этом городе обрушились двадцать пять или тридцать домов. Большое количество этих животных на острове Базилаццо, одном из островов Липари, полностью лишило этот остров урожая, что обрекло его жителей на голод. В южных провинциях Франции кролики были столь многочисленны, что Боже рассказывает, как в 1551 г. один провинциальный дворянин, отправившись на охоту вместе с несколькими своими вассалами и тремя собаками, вечером принес с этой охоты шестьсот кроликов. Говорят, на островах около Арля кроликов столько, что если охотник не убьет их за день сотню, то он возвращается с охоты неудовлетворенным. Кролик считается символом плодовитости, которая столь велика, что было подсчитано: десять крольчих за год способны произвести до восьмисот — девятисот кроликов. Беременность у крольчихи продолжается 30–31 день. Ежегодно шляпная торговля получает 15–20 миллионов кроличьих шкурок. Лучшее время года, чтобы есть кроликов — зима: вкусный кролик не должен быть ни слишком молодым, ни слишком старым. Чтобы отличить молодого кролика, у него щупают переднюю сторону передних лап выше сустава: если в этом месте можно прощупать образование размером с чечевицу, значит, кролик достаточно молодой. Кроликов клеточного содержания узнают по тому, что у них рыжеватый мех на лапах и под хвостом. Такую же окраску искусственно придают этим участкам шкурки кроликов, живущих в норах, подержав над огнем мех этих животных в соответствующих местах.

Это жульничество легко распознать по запаху, или если мех был подкрашен, то хорошо промыв его. С точки зрения перевариваемости мясо молодого кролика идет сразу же после мяса не слишком жирной птицы или непосредственно перед жирной птицей.

ЖАРКОЕ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА. Обдерите двух молодых кроликов, выпотрошите их, оставив печень, слегка обжарьте на углях. Нашпигуйте мелкими кусочками свиного сала спину и окорочка и наденьте на вертел. Фюме из кроликов становится намного вкуснее, если им в брюхо положить несколько листьев сливы сорта Сент-Люси или пучок донника, часто встречающегося на сухих лугах растения.

ФРИКАССЕ ИЗ КРОЛИКА В БЕЛОМ ВИНЕ ПО-СТАРИННОМУ. Разрежьте на куски кролика и угря среднего размера, приготовьте мучную заправку и пассируйте в ней эти куски до тех пор, пока заправка не приобретет приятный цвет кофе с молоком. Обжарьте там же шампиньоны и мелкие луковички. Затем залейте смесью из одной трети белого вина и двух третей бульона. Добавьте соль, перец, петрушку, лук-шалот и тимьян; выньте лук и куски угря, варите на сильном огне. Когда смесь упарится на одну треть, вновь положите куски угря и луковицы, завершите приготовление

на медленном огне, удалите жир и подайте на стол.

СОТЕ, ИЛИ ЭСКАЛОПЫ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА. Обдерите двух молодых кроликов, снимите с хребта филейные части, возьмите мясо и окорочка, отделите почечную часть и передний конец филея, снимите кожу с мяса и удалите нервы. Нарежьте мясо на кусочки равной величины, отбейте их ручкой ножа, обмакнув ее в воду, очистите мясо от пленок. Растопите в сотейнике сливочное масло, разложите ваши эскалопы, слегка посолите и поперчите. Вылейте сверху еще немного растопленного сливочного масла, накройте кружком бумаги и оставьте до подачи на стол. Оставшиеся тушки кроликов нарежьте на куски, сложите их в небольшую кастрюлю вместе с морковью, двумя луковицами (в одну из которых воткните гвоздику), пучком петрушки и зеленого лука. Добавьте лавровый лист, кусок ветчины и несколько обрезков телятины. Залейте бульоном, доведите до кипения, снимите пену и варите около часа. Удалите жир и процедите полученную подливку. Упарьте на три четверти, добавьте две ложки уваренного испанского соуса, снова уварите ваш соус при непрерывном перемешивании до полугустого состояния. Непосредственно перед подачей на стол обжарьте ваши эскалопы до появления корочки с обеих сторон, слейте с них масло и оставьте сок. Положите эскалопы в соус, выложите на блюдо и подавайте.

Если позволяет время года, можете нарезать кружочками трюфели, пассировать их в сливочном масле, слить масло и перед подачей на стол потушить их вместе с эскалопами.

КРОЛИК МОЛОДОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Приготовьте мучную заправку; нарежьте кроликов кусками, когда мука слегка подрумянится, положите в заправку мясо, добавьте несколько кусочков ветчины и влейте бульон, чтобы мука хорошо разбавилась, положите туда же пучок петрушки и лука-шалота, одну гвоздику, один лавровый лист и пол-зубчика чеснока. Когда ваш кролик закипит, положите в кастрюлю литр зеленого горошка и варите все вместе, посолив по вкусу. Когда рагу хорошо уварится, выньте пучок зелени и подайте на стол.

РУЛЕТ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА С ФИСТАШКАМИ. Разделайте двух молодых кроликов, сохранив печень. Выньте кости, не разрезая кожу, выложите сверху слоем фарш, приготовленный из печени, белого мяса цыпленка, жира, ошпаренного кипятком и охлажденного свиного сала, петрушки и лука с добавлением шампиньонов, зубчика чеснока, соли, перца, мускатного ореха и яичных желтков для загустения. Компоненты фарша следует хорошо перемешать и растереть вместе, попробовав на вкус. Разложите фарш, затем разгладьте ножом,

смоченным во взбитом яйце, закрутите кролика рулетом, покройте ломтиками свиного сала и сетчатой тканью, перевяжите бечевкой и запеките на углях, после чего разверните, удалите жир и подавайте на стол с хорошим фисташковым маслом.

ШПИГОВАННОЕ ФИЛЕ МОЛОДОГО КРОЛИКА В СОУСЕ. Вам понадобятся шесть кроликов, у которых вы возьмете филе. Очистите филе от жил и пленок, удалите кожу и нервы, самые крупные куски нашпигуйте ломтиками свиного сала, а на шести оставшихся кусках сделайте надрезы на одинаковом расстоянии друг от друга. Возьмите трюфели, придайте им округлую форму, а затем вырежьте из них маленькие гребни, после чего нарежьте кусочками толщиной с двухфранковую монету и засуньте эти кусочки в каждый надрез на филе.

Выложите все куски филе в сотейник, где предварительно растопите немного сливочного масла. Придайте им любую форму по вашему желанию, посолите, полейте растопленным сливочным маслом и непосредственно перед подачей на стол запеките на огне, который должен гореть сверху и снизу. Проверьте готовность, полейте густым соусом фюме с трюфелями и шампиньонами и подайте на стол.

КРОЛИК В ЖАРОВНЕ. Разрежьте кроликов на четыре части, сохраните печень, нашпигуйте куски мяса крупными ломтиками сала, посыпанного солью и перцем, и кусочками ветчины. Положите на дно жаровни ломтики сала и телятины, добавьте соль, перец, приправы и специи, лук репчатый и шалот, петрушку, морковь и пастернак, выложите туда же куски кролика, посолите их и поперчите с обеих сторон и жарьте в духовке с огнем сверху и снизу.

Приготовьте подливку из нарезанных ломтиками куска телятины и куска ветчины, отбейте эти ломтики, выложите на дно кастрюли, добавьте нарезанные кружочками луковицу, кусок моркови и пастернак, накройте кастрюлю, поставьте на слабый огонь и, когда начнет приставать ко дну, добавьте немного растопленного свиного сала и муки. Размешайте все вместе, влейте немного смеси из равных количеств мясного сока и бульона с шампиньонами, трюфелями, цельными луковицами лука-шалота и петрушкой, добавьте также 3–4 гвоздики и несколько хлебных корок и оставьте все вместе на слабом огне.

Возьмите печенки ваших кроликов, разотрите в ступке, разбавьте небольшим количеством жидкости от подливки, затем выложите в кастрюлю с этой подливкой, немного нагрейте, протрите через сито и выложите в другую кастрюлю.

Когда кролики будут готовы, выньте их из жаровни и переложите в подливку. Перед подачей на стол дайте им немного потомиться на медленном огне. Выложите на блюдо, вылейте сверху подливку и подавайте в горячем виде после первого блюда (как антре entree).

ФАРШМАК ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ. Зажарьте на вертеле трех молодых кроликов. Снимите мясо с костей, удалите кожу и нервы, измельчите это мясо, положите в какую-либо посудину и оставьте, пока оно вам не понадобится. Возьмите оставшиеся тушки, разрубите на мелкие кусочки, положите в кастрюлю, куда влейте пять ложек испанского соуса, две ложки крепкого мясного бульона и стакан белого шампанского вина. Сварите все вместе, протрите этот фарш через сито, уварите до почти желеобразного состояния, положите туда куски мяса с небольшим количеством перца горошками и

примерно 1 кг масла. Дайте загустеть, не доводя до кипения, и выложите в блюдо, края которого предварительно обложите мелкими гренками; на этот фаршмак выложите 8 или 9 яиц в мешочке. Фаршмак должен располагаться между этими яйцами вместе с небольшим количеством подливки, которую вы оставите для этой цели. Можно также расположить передние тонкие куски филе (филе-миньон), украшенные трюфелями и нашпигованные салом, в виде воронок в промежутках между яйцами.

МОЛОДОЙ КРОЛИК, КАК ЕГО ЕДЯТ В СЕНГАРАКЕ. Нашпигуйте и зажарьте кроликов; возьмите отбитые ломтики ветчины, пассируйте их с небольшим количеством сала и муки, добавьте пучок зелени, крепкий несоленый мясной сок. Поварите все вместе и влейте немного уксуса. Дайте загустеть этому соусу, добавив немного подливки и хлеба. Разрежьте кроликов на четыре части, выложите на блюдо, полейте соусом вместе с ломтиками ветчины, удалите жир и подавайте в горячем виде.

КРОЛИК С ТРЮФЕЛЯМИ. Приготовьте кроликов в жаровне, как описано выше. Пассируйте трюфели с небольшим количеством растопленного сливочного масла, залейте соком от телятины, смешанным с равным количеством сока от ветчины. Оставьте на слабом огне на четверть часа, удалите жир и добавьте подливку для загустения. Выньте кроликов, дайте стечь, положите их в рагу из трюфелей, выложите на блюдо. Рагу положите сверху и подавайте на стол в качестве антре entree.

РАГУ-БРЕЗОЛЬ, ИЛИ БРЕЗОЛЬКИ, ИЗ КРОЛИКА. Обдерите двух крупных кроликов, разрежьте каждого на четыре части, снимите мясо с костей, отложите в сторону и сохраните кожу. Из этого мяса, кроличьей печенки, говяжьего жира, телятины, ошпаренного и охлажденного свиного сала приготовьте фарш, добавьте соль, перец, приправы, пряности и мелко нарезанные каперсы. Разотрите все в ступке, прибавьте для загустения два или три яичных желтка. Разложите кожу кроликов на столе, выложите на нее фарш, закрутите, перевяжите бечевкой. Положите в кастрюлю ломтики говядины и свиного сала, посыпьте солью, перцем, приправами и пряностями. Сверху выложите брезольки, посыпьте их тем же, что лежит снизу, добавьте пучок пряной зелени (сборный букет), морковь, пастернак, репчатый лук, лавровый лист, кориандр. Влейте две ложки бульона, закройте крышкой и варите на медленном огне. Когда брезольки будут готовы, слейте жидкость в другую кастрюлю, положите в нее сок от ветчины, мелко нарезанные тушеные пластинчатые грибы. Переложите брезольки из кастрюли, в которой они варились, в ту, где находится соус, стараясь не очень перемешивать. Дайте впитаться соку, затем

влейте еще немного подливки, выложите на блюдо и подавайте с луком-шалотом и с лимонным соком в качестве антре.

МОЛОДОЙ КРОЛИК С ФРИКАССЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА. Разрежьте на куски двух молодых, очень нежных кроликов, положите в кастрюлю с водой, несколькими кружочками лука, одним лавровым листом, веточкой петрушки, несколькими луковицами лука-шалота, добавьте немного соли. Доведите до кипения, слейте жидкость, вытрите куски мяса и снова очистите от пленок и пр. Переложите в другую кастрюлю с куском сливочного масла, потушите, слегка посыпьте мукой, влейте немного воды, в которой их бланшировали, стараясь размешать, чтобы из муки не образовались комочки. Доведите до кипения, добавьте шампиньоны, пластинчатые грибы и сморчки, сварите и упарьте, насколько нужно, соус. Влейте для загустения два яичных желтка, разведенных молоком, сливками или небольшим количеством охлажденного соуса, после всего этого добавьте лимонный сок, немного кислого виноградного сока или белого уксуса и подавайте на стол.

МОЛОДОЙ КРОЛИК ЗАПЕЧЕННЫЙ. Обдерите и разрежьте на куски молодого кролика; положите на дно кастрюли ломтики телятины и свиного сала, пять или шесть ломтиков ветчины одинакового размера. Сверху выложите куски кролика, почти без соли, покройте ломтиками свиного сала и поставьте на горячие угли, добавив пучок зелени, гвоздику, базилик и лавровый лист.

Мелко порежьте печенку вместе с петрушкой, луком-шалотом и шампиньонами. Для загустения добавьте два яичных желтка, положите туда же мелко нарезанное свиное сало, соль и перец. Выложите полученный фарш на блюдо и запеките на очень слабом огне. Снимите с огня и слейте избыток жидкости. Затем, когда зажарится кролик, удалите жир с соуса, добавьте немного подливки и мясного сока, доведите до кипения. Снова удалите жир, протрите через сито, выложите куски кролика на полученный фарш, положив между кусками по ломтику ветчины. Разогрейте приготовленное блюдо на жаровне, полив сверху соусом, и подавайте в горячем виде.

МОЛОДОЙ КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ. Разрежьте на 4 куска (с лапами) каждого из двух кроликов, пассируйте в кастрюле с солью, перцем, мелко нарезанной пряной зеленью, луком-шалотом, шампиньонами и трюфелями, специями и лавровым листом. Перемешайте все и влейте стакан белого вина и две ложки испанского соуса. Оставьте на слабом огне и, когда кролики будут готовы, дайте остыть, выньте лавровый лист, смажьте маслом кастрюлю соответствующего размера, положите на дно полоски теста, закрученные в форме улиток от середины

дна этой кастрюли к ее краям. Затем разделайте кусок теста для изготовления двойного дна. Раскатайте его до толщины пятифранковой монеты, сложите вчетверо. Слегка смочите ваши полоски теста яйцом, положите на них дно из теста, слегка прижимая его, чтобы между дном и полосками из теста не осталось пустого пространства. Обваляйте фарш в небольшом количестве муки, сделайте маленькие фрикадельки, покройте ими подготовленное «дно» из теста, положите по краям почти до самых краев кастрюли, заполните ими пространство между кусками кроликов, прибавьте несколько обжаренных шампиньонов и слегка поджарьте со сливочным маслом. Сделайте верхнюю корку из теста для вашего блюда, смочите края, положите сверху, слепите с краями, поставьте в духовку примерно на полтора часа. Когда подрумянится, а вы будете готовы подавать на стол, переверните на блюдо, приподнимите крышку, насколько сочтете нужным, положите внутрь хороший, уваренный испанский соус и подавайте.

Если у вас нет времени возиться с этими полосками теста, смажьте кастрюлю сливочным маслом, посыпьте вермишелью, положите сверху корку для пирога, сделанную из теста, и дальше поступайте так, как описано выше.

МОЛОДОЙ КРОЛИК, ШПИГОВАННЫЙ РЕПОЙ. Обдерите кролика и разрежьте на четыре части. Нашпигуйте мелкими кусочками свиного сала, положите в кастрюлю вместе с ломтиком ветчины и пучком зелени, влейте бульон, варите до желеобразного состояния бульона. Нарежьте несколько реп длинными кусочками, бланшируйте и сварите в бульоне с мясным соком и небольшим количеством соли. Когда репа сварится, положите ее в крепкую мясную подливку. Влейте немного бульона в кастрюлю, где готовили кролика, выньте все, что осталось, кроме мяса. Протрите через сито, выложите куски кролика на блюдо, а вокруг поместите рагу из репы.

МОЛОДОЙ КРОЛИК В ПЕРГАМЕНТЕ. Выпотрошите кроликов, разрежьте на куски, удалите кости, пассируйте с мелко нарезанной пряной зеленью, варите полчаса, затем поступайте, как при изготовлении телячьих котлет (см. Котлеты телячьи в пергаменте).

МОЛОДОЙ КРОЛИК В МАРИНАДЕ. Зажарьте на вертеле двух кроликов, дайте остыть, разрежьте на четыре куска, поместите в маринад. По прошествии достаточного времени слейте маринад, положите мясо в посудину для жарки, зажарьте в растительном масле, чтобы зарумянились, и подайте на стол.

САЛАТ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА. Зажарьте на вертеле двух кроликов, разрежьте на четыре куска. Очистите от пленок и жил,

выложите на блюдо, украсьте филе анчоуса и четвертинками крутых яиц, свеклой (если позволяет время года), а также «сердечками» салата-латука, каперсами, маленькими отварными луковицами, мелко нарезанными приправами и подайте на стол вместе с растительным маслом в отдельной посуде.

ЗАДНИЕ НОГИ МОЛОДОГО КРОЛИКА, ФАРШИРОВАННЫЕ А ЛЯ МАЙИ. Возьмите окорочка двух крупных кроликов, растяните внутреннюю часть каждой ноги насколько можно, не порвав и не проткнув мышцы. Затем нарежьте мелкими кусочками филейные части оставшихся кроликов, смешайте эти кусочки с петрушкой, луком, шампиньонами, солью и перцем. Заполните этим фаршем внутренность окорочков и крепко зашейте. Положите в кастрюлю ломтики телятины и свиного сала, сверху разложите кроличьи окорочка и покройте ломтиками сала. Добавьте соль, крупный перец, пучок пряной зелени и кости кроликов, влейте бульон и стакан шампанского вина и тушите на слабом огне.

Когда окорочка будут готовы, выложите их на блюдо. Протрите через сито содержимое кастрюли, удалите жир с соуса, добавьте ложку мясного бульона и подавайте с фаршированными окорочками.

МОЛОДОЙ КРОЛИК, ЗАЖАРЕННЫЙ В СОБСТВЕННОЙ ШКУРЕ (рецепт г-на Вюймота из «Черной головы»). Возьмите кролика, выращенного в клетке и пойманного с помощью веревки, чтобы не повредить шкурку. Сделайте небольшой разрез снизу живота и такой же разрез на коже. Раздвиньте кожу, выньте пальцами, как можно аккуратнее, кишки и печень, не повредив их. Приготовьте нежный фарш из трюфелей и шампиньонов, вложите его в кролика вместо внутренностей, слегка раздвиньте кожу так, чтобы между кожей и мясом попал воздух. Зашейте надрезанное мясо, влейте между мясом и кожей столовую ложку оливкового масла и также зашейте кожу. Сделав все это, подвесьте кролика на 6 часов за лапы, а затем еще на столько же времени — за голову, после чего аккуратно наденьте на вертел и жарьте на сильном огне, ничем не поливая и время от времени протирая кожу небольшой кисточкой из высушенного корня пырея. Снимите с вертела, сделайте надрез на хвосте и снимите кожу, которая должна сниматься очень легко, если подуть сверху. Выложите кролика на блюдо и подайте на стол с соусом периге.

Старайтесь, чтобы передние лапы были прижаты к плечам.

МОЛОДОЙ КРОЛИК В ЯЩИКЕ. Возьмите двух-трех молодых кроликов, подготовьте их, обжарьте на сильном огне, чтобы покрылись коркой. Сделайте ящик по размеру ваших кроликов, натрите растительным маслом, поставьте на решетку и уложите в него кроликов. Пассируйте в сливочном масле мелко нарезанные

петрушку, лук-шалот, шампиньоны, положите их в чистую салфетку и отожмите сок, который мог бы повредить ваш ящик. Посыпьте солью, перцем и специями и положите в ящик. Поставьте его на слабый огонь, не забывая переворачивать кроликов. Когда зажарятся, подавайте на стол.

МОЛОДОЙ КРОЛИК ПОД МАЙОНЕЗОМ. Зажарьте на вертеле двух кроликов, дайте остыть, разрежьте, почистите и промойте, положите в майонез, тушите в нем и подайте на стол.

КРОЛИЧЬЯ КОЛОНИЯ, КРОЛИЧИЙ САДОК

Под кроличьей колонией понимают маленький лесок с порослью, расположенный посреди равнины или на горном склоне, где скрываются кролики, имеющие там постоянное место жительства, а также куропатки в поисках временного убежища.

Кролики из такой колонии обычно самого лучшего качества, особенно если колония обращена к востоку или к югу, потому что кролик, большой любитель тепла и солнца, не очень любит норы, обращенные к северу. Если такая территория принадлежит любителю охоты, он должен посадить там дикие сливы, землянику, ежевику, дрок, смородину, розмарин и особенно можжевельник, поскольку перепелки и дрозды очень любят лакомиться плодами этих кустарников. Для кроликов не надо заботиться ни о воде, ни о жилье: кролик сам строит себе дом и питает отвращение к воде. В садок поселяют дюжину беременных крольчих. В конце первого года появится пятьсот кроликов, а через два года их станет четыре или пять тысяч.

Я всегда вспоминаю образцовую кроличью колонию, где начинал охотиться с одним из лучших людей и самых оригинальных охотников, каких я когда-либо встречал.

Его звали аббат Фортье. Он был деревенским священником и школьным учителем в деревушке Бетизи, возле Компьени. Я звал его дядюшкой, сам не знаю, почему. Часто в воскресенье, а еще чаще в субботу он говорил мне:

— Вставай завтра пораньше, пойдем завтракать к господину де Камбронну.

Я знал, что это означает, и в семь часов утра готов был идти вместе с аббатом Фортье. В восемь утра мы уже были в церкви.

Аббат Фортье натягивал сутану, ставил свое ружье в ризницу, запирал там же пса по кличке Фино и отправлялся служить мессу перед достопочтенными хозяевами замка де ля Круа.

Я имел честь прислуживать ему на этой мессе.

Церковь стояла на склоне холма, где располагалась кроличья колония, которую мы могли называть нашим шкафом для провизии, поскольку аббат Фортье всегда выходил оттуда только с полной охотничьей сумкой.

Однажды утром, когда аббат служил свою мессу, он вдруг остановился, прислушиваясь к яростному лаю, доносившемуся со стороны кроличьей колонии.

— Не голос ли Фино я там слышу? — спросил он у меня.

— Именно так, дядюшка.

— Вот так история! Как же он сумел удрать из ризницы?

— Наверное, кто-то вошел туда и оставил дверь открытой.

— Идиоты, — произнес аббат, — ведь он же охотится на кролика.

— Да, дядюшка.

— Так вот, единственное, что я могу ему посоветовать, — это немедленно замолчать, иначе он… пропал.

Дядюшка употребил более сильное выражение, которое ему, несомненно, пришлось простить, учитывая его близость с Всевышним.

Но надо было слышать аббата Фортье в дни открытия охоты! Уже накануне, на малой службе, он обращался к своим

прихожанам с маленькой речью:

«Мои добрые друзья, вам известно, что единственным моим развлечением в жизни среди вас, дураков, — охота. Но если завтра я проведу две службы в обычное время, то есть первую — в восемь утра, а вторую — в десять, и пойду на охоту в полдвенадцатого или в двенадцать, то я найду окрестности уже опустошенными, поскольку все вы браконьеры и негодяи. Поэтому я проведу первую службу в шесть утра и приглашаю всех вас на ней присутствовать; я запомню тех, кто не придет, и они будут иметь дело со мной. До завтра, в шесть утра!».

В полшестого аббат звонил в колокол к службе, и к шести утра, когда собирались прихожане, служба была в самом разгаре; в шесть пятнадцать малая служба заканчивалась.

Прихожане делали движение, чтобы уйти. «Эй, эй, — произносил аббат Фортье, — я вижу, что вы пришли, вернее, что вы уже уходите; но поскольку я к вам хорошо отношусь, не стоит заставлять вас возвращаться еще и в десять часов, я вам сейчас же отслужу и торжественную мессу».

И завершал ее за три четверти часа.

После этого все опять собирались уходить.

«Ну, вот что! — вновь говорил аббат. — Не воображайте, будто я брошу охоту в самый приятный момент, то есть в два часа пополудни, я — не дурак. Так что мы сейчас же покончим и с вечерней службой, как сделали это с малой и большой заутренями. Всего и дела тут на четверть часа, будьте спокойны».

И он действительно тут же читал и вечерние молитвы, так что к половине восьмого, когда наступал самый лучший момент, чтобы отправиться на охоту, у него уже были проведены обе утренние и вечерняя службы.

Бедный аббат! Никогда не видел я такого прекрасного человека и столь же плохого священника. Он умер в возрасте девяноста лет, и все в деревне помнят его последние изречения.

«Дети мои, я покидаю вас, — сказал он. — Дураками Господь дал вас мне, дураками я вас ему и возвращаю. Ему не в чем меня упрекнуть».

Таковы были его последние слова, обращенные к пастве.

КРОМЕСКИС

Польское рагу. Нечто вроде крокетов. Заверните их в свиную брыжейку, слегка обжарьте в соусе марешаль, зажарьте во фритюре и подавайте с томатным соусом (Вюймот) (см. **Ягненок**).

КРУСТАДЫ

Так называют выпечку различного размера, более хрустящую, чем волованы, пироги и др.

КРУСТАДЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ. Приготовьте тесто, как для пирожков и выложите на дно формочек для крустадов, посыпьте мукой и пеките. Затем положите сверху тонко раскатанное слоеное тесто, накройте таким же тестом, как на дне, и снова пеките в духовке.

Приготовьте рагу в грибном соусе с фрикадельками из дичи, петушиными гребешками, трюфелями и шампиньонами, нарезанными кубиками. Положите рагу на крустады и подавайте с грибным соусом.

КРУСТАДЫ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Возьмите круглый вчерашний хлеб, нарежьте тонкими ломтиками, вырежьте из хлебного мякиша 12 крустадов, не отделяя их друг от друга, и сделайте «крышку», слегка надрезав сплошную сторону вашего хлеба на расстоянии примерно двух линий от края.

Затем возьмите шесть из заготовленных 12 крустадов, сложите их в кастрюлю, покройте сливочным маслом и подрумяньте. Слейте излишек масла и поступите так же с остальными крустадами. Удалите мякиш и замените его мелким фаршем. Затем сделайте маленькие «пузыри» из 12 перепелок, из которых выньте кости, добавьте соль, перец и другие приправы, заполните их фаршем и варите до желеобразного состояния подливки.

Положите каждую перепелку на один из крустадов, вверх спинкой. Выложите все на ровную поверхность, покрытую ломтиками сала, обложите их вокруг такими же ломтиками, а чтобы их удержать — окружите полоской бумаги, закрепив ее бечевкой. Поверх перепелок также разложите ломтики свиного сала и накройте сверху двумя кружками промасленной бумаги. Запеките в течение примерно полутора часов в духовке при умеренном огне. Снимите сало, слейте избыток жира и полейте крепким телячьим бульоном.

Таким же образом готовятся крустады с дроздами, молодыми голубями или другими мелкими птицами, из которых предварительно следует тщательно удалить кости.

КРУСТАДЫ-СЮРПРИЗ С ТРЮФЕЛЯМИ. Тщательно вымойте двенадцать крупных трюфелей. Отварите их в шампанском вине и дайте остыть, после чего вырежьте из них серединки с помощью ножа для кореньев так, чтобы не повредить наружную оболочку, тщательно удалите мякоть.

L'ART

DU CUISINIER,

PAR A. BEAUVILLIERS,

Ancien Officier de Monsieur, comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des Maisons royales, et actuellement Restaurateur, rue de Richelieu, n° 96, à la grande Taverne de Londres.

TOME PREMIER

A PARIS,

CHEZ PILET, IMPRIMEUR-LIBRAIRE, RUE CHRISTINE, N° 5

IL SE VEND AUSSI

CHEZ { COLNET, LIBRAIRE, QUAI DES PETITS-AUGUSTINS,
AT LENOIR, LIBRAIRE, RUE DE RICHELIEU, N° 35.

Полностью вынув ее, замените сердце-вину трюфелей на пюре из дичи или домашней птицы либо на рагу из мяса домашней птицы, нарезанного мелкими кусочками, либо на петушиные почки с добавлением мелких трюфелей, причем пюре или рагу готовятся с соусом бешамель. Подайте на стол на салфетке.

КРУСТАДЫ ПО-КАРКАССОНСКИ. Заверните внутрь лапки трех молодых голубей. Положите их в кастрюлю с луком, говяжьим жиром, солью и перцем. Дайте подрумяниться, добавьте немного свежепосоленной свинины, сверху посыпьте ложкой муки мелкого помола, влейте бульон и белое вино. Варите четверть часа вместе с несколькими корнями козлобородника, нарезанными мелкими кусочками, добавив несколько сырых

пластинчатых грибов рядовников и немного жгучего кайенского перца. Затем выложите дно и края формы для пирога хорошо раскатанным слоеным тестом, положите на него ваше рагу и покройте таким же слоем теста, смазав его яйцом. Запекайте в духовке на среднем огне, как только начнет подрумяниваться, выньте и подавайте на стол, постелив на блюдо салфетку.

КРЫЛО

Это название носит — не скажем, что самая вкусная, но наиболее уважаемая часть птицы. Именно крылышко курицы, фазана, куропатки подают обычно женщинам и гостям, которым хотят оказать честь. Эта порция птичьего мяса начинается выше желудка и, отделяясь под ножом, тянется почти до окорочков. У таких крупных птиц, как индейка или гусь, в этой порции есть три куска: верх, низ и конец крыла. Крылышки молодых, хорошо упитанных птиц нежные на вкус и питательные. Они годятся для любого желудка. В отличие от них у старых птиц крылья, как и остальные части тела, сухие, жесткие, в них мало мяса, и они мало ценятся.

КУКУРУЗА

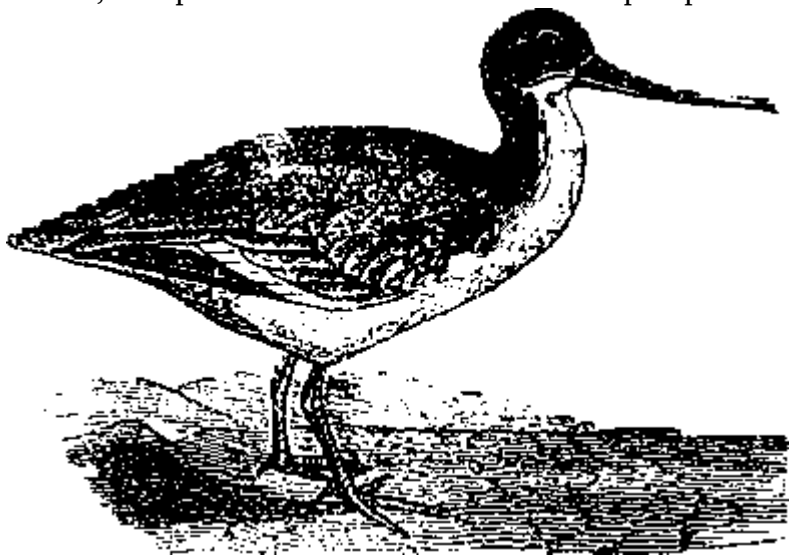
Одна из разновидностей злаков. Раньше кукуруза называлась турецкой пшеницей. Она содержит много незаменимых масла и солей. Из кукурузы пекут хлеб, который с трудом переваривается, очень тяжелый для желудка и подходит лишь для сильных и устойчивых организмов.

Из кукурузной муки, сахара и молока готовят густую кашу, которая очень популярна в Брессе и во Франш-Конте. После застывания ее можно резать на куски, которые поджаривают и посыпают сахаром. В нее можно добавить говяжий костный мозг или свежее сливочное масло, что делает ее более вкусной, а, всыпав туда же изюм-коринку или цукаты из корки цитрона, можно получить довольно приятное на вкус легкое блюдо, подаваемое перед десертом антреме.

КУКУРУЗНАЯ ЗАПЕКАНКА КАК ГАРНИР. Сварите кукурузную муку на молоке, с добавлением соли, сливочного масла и тертого мускатного ореха. Когда сварится, разбейте туда же несколько яичных желтков и дайте загустеть, не доводя до кипения. Затем выложите эту смесь слоем толщиной в палец в форму на слоеное тесто и запеките все вместе в духовке (огонь сверху и снизу). Выньте из духовки и разрежьте на квадратные кусочки размером с половину игральной карты. Используйте их как гарнир к различным блюдам, например, к жаркому из говяжьей вырезки, рагу из зайца, тушеному мясу косули, матлоту из угря и т. п.

КУЛИК БОЛОТНЫЙ

Водяная птица, напоминающая кроншнепа. Широко распространена в Египте, где очень ценится за прекрасный вкус своего мяса, которое очень питательно и легко переваривается.



Болотные кулики встречаются также на побережьях северных морей.

КУЛИНАРНЫЕ КРАСИТЕЛИ*

При изготовлении блюд для украшения буфета всегда применяют кулинарные красители. Вот безвредные красители из этой группы.

СИНИЙ, ГОЛУБОЙ. Индиго, разведенное в воде.

ЖЕЛТЫЙ. Гумигут или шафран.

ЗЕЛЕНЫЙ. Сок из растертых в ступке листьев шпината или пшеницы, прокипяченный, процеженный и разбавленный водой.

КРАСНЫЙ. Кошениль и квасцы в порошке, прокипяченные в воде.

ПУРПУРНЫЙ. Пыльца цветов дикой моркови, высушенная и разведенная в воде, или разведенный в воде сок бузины.

ФИОЛЕТОВЫЙ. Кошениль и берлинская лазурь.

ОРАНЖЕВЫЙ. Шафран и кошениль.

Зеленый цвет можно составить из голубого и желтого. Чем больше желтого, тем сильнее выражен зеленый оттенок. Фиолетовый также получается из красного и синего. В зависимости от соотношений каждого из этих красителей фиолетовый цвет получается более или менее густым.

Пользуясь этими рекомендациями, можно придавать блюдам, которые требуется окрасить, те цвета, какие вы сочтете наиболее соответствующими природе этих блюд.

КУРИЦА, ЦЫПЛЕНОК, ПУЛЯРКА*

Жители острова Кос научили римлян искусству откармливать птиц в закрытых темных помещениях. Изобилие откормленной птицы в Риме заставило консула Каниуса Фаниуса принять закон, запрещавший держать кур на улицах.

Родом курица из Индии, откуда она распространилась почти во все точки земного шара. Существует множество самых замечательных пород кур: в Турции их оперение почти столь же богато, как у фазана; в Китае куры вместо перьев покрыты шерстью; в Персии есть и вовсе бесхвостые куры; в Индии у кур черное мясо и черные кости, что не мешает им быть очень вкусными. Кур преследовали законы против роскоши и чрезмерных расходов (именно таким был и закон консула Фаниуса), запрещавшие подавать к столу иных кур, кроме простых пеструшек с птичьего двора.

Поскольку у нас во Франции нет законов против роскоши, запрещающих откармливать домашнюю птицу, я расскажу, каким способом делать кур одновременно как можно более вкусными и жирными. За три недели или за месяц наши куры станут пулярками.[55]

Кормите кур в течение нескольких дней молотым ячменем, отрубями и молоком. Держите их в клетке в темном, но не сыром месте; и, наконец, постоянно в пределах их досягаемости должна быть ячменная мука, смешанная с молоком.

Каплуна откармливают таким же способом. Римляне кастрировали молодых петушков в трехмесячном возрасте и откармливали в темном месте мукой, смешанной с молоком. Они кастрировали и кур, удаляя у них яичники, чтобы превращать их в жирных пулярок. Гурманам для откармливания птиц на птичьем дворе гречиха рекомендуется еще в большей степени, чем ячмень.

Врач рекомендовал Брийа-Саварену посидеть на диете после болезни. Один из друзей пришел его навестить и застал его за разрезанием пулярки из окрестностей города Мана.

— Неужели таков режим питания больного человека? — воскликнул возмущенный посетитель.

— Друг мой, — ответил ему автор «Психологии вкуса», — я ведь питаюсь ячменем и гречихой.

— А эта пулярка?

— Она прожила всего два месяца. Теперь она поддерживает мою жизнь. И потом, — добавил великий человек с энтузиазмом, достойным Пиндара,[56] — какой подарок сделали нам мавры, дав нам гречиху! Ведь это ее зерно делает пулярку столь вкусной, нежной и восхитительной!

Путешествуя в сельской местности, когда я проезжаю мимо поля гречихи, я не могу не восхищаться этим благодатным растением, наполняющим воздух ароматом своих цветов. Этот аромат приводит меня в состояние экстаза и мне кажется, что я вдыхаю душистый пар, исходящий от пулярки, кормом для которой в один прекрасный день станет эта цветущая перед моими глазами гречиха.

КАПЛУН С КРУПНОЙ СОЛЬЮ. Выпотрошите каплуна, опалите его, заверните лапки внутрь, обвяжите бечевкой, обложите ломтиками сала, варите в кастрюле с бульоном. Чтобы удостовериться в готовности, ущипните за кончик крыла — если кончик отвалится, каплун готов. Слейте бульон, выложите каплуна на блюдо и положите ему на брюхо щепоть крупной соли, полейте уваренным соком от говядины.

КАПЛУН С РИСОМ. Приготовьте каплуна, как описано в предыдущем рецепте; бланшируйте примерно три квартерона риса, слейте воду, положите в кастрюлю, в которой сможет также поместиться и ваш каплун, которого следует положить на брюхо. Полейте все двумя половниками бульона, поставьте на огонь, накройте крышкой, варите на медленном огне, время от времени перемешивая рис. Периодически пробуйте каплуна, чтобы судить о его готовности. В конце положите кусок сливочного масла, добавьте соль, крупный перец, немного уваренного бульона, если он у вас есть, и покройте каплуна рисом. В рис можно влить немного бульона.

КАПЛУН С ТРЮФЕЛЯМИ. Приготовьте каплуна, как описано в предыдущем рецепте.

Выпотрошите его через зоб, пользуясь для этого изогнутой крючком ручкой от ложки для снятия жира. Постарайтесь не повредить желчный пузырь.

Затем помойте и почистите примерно два ливра хороших трюфелей; мелко порежьте те из них, которые имеют дефекты. Нарежьте кубиками и растолките примерно 1 ливр свиного сала, положите в кастрюлю с трюфелями, добавьте соль, перец, немного тертого мускатного ореха и специй. Варите все на очень слабом огне около получаса. Дайте остыть, заполните этим фаршем каплуна до зоба и зашейте, перевяжите его бечевкой, вытянув лапы вдоль туловища. Если можете ждать, оставьте его в таком состоянии на 2–3 дня. Затем обложите свиным салом, заверните в бумагу и наденьте на вертел. Жарьте около полутора часов. Удалите бумагу и бечевки. Если собираетесь подать это блюдо как одно из горячих, уберите свиное сало; подавайте на стол в коже поросенка, а сверху полейте соусом с трюфелями (см. **Соус с трюфелями**).

ПУЛЯРКА НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Удалите перья с кончиков крыльев и хвоста пулярки, опалите ее, не повреждая кожу, почистите кожу, удалите грудную кость (киль), выпотрошите пулярку через зоб, стараясь не повредить желчный пузырь. В кастрюле растолките деревянной ложкой кусок сливочного масла, смешайте его с соком одного лимона и небольшим количеством соли, положите внутрь вашей пулярки, выверните ей лапы наружу, перевяжите бечевкой крылья, наденьте на маленький вертел. Натрите пулярку изнутри лимоном, посыпьте небольшим количеством соли, покройте ломтиками лимона, вынув из них семечки, заверните в кусочки свиного сала, а затем — в несколько листков бумаги, прикрепив их обоими концами к вертелу. На подставку для вертела положите пулярку спиной вниз; жарьте примерно час, снимите бумагу и сало и подайте на стол с любым соусом, какой сочтете нужным.

ПУЛЯРКА С ТРЮФЕЛЯМИ (см. Каплун с трюфелями).

ПУЛЯРКА В СОУСЕ СЕН-КЛУ. Готовьте это блюдо, как описано для пулярки в соусе маре-шаль, но вместо того чтобы шпиговать свиным салом, ее следует шпиговать длинными и тонкими кусочками трюфелей (см. Курица в соусе Сен-Клу).

ПУЛЯРКА БИГАРРЮР. Ощипайте и опалите двух пулярок средних размеров. Отрежьте крылья, срежьте филе, с крыльев снимите кожу и удалите кончики. Нашпигуйте крылья мелкими кусочками сваренных до полуготовности трюфелей, сложите в кастрюлю, на дно которой помещены ломтики сала. Добавьте одну морковь, пучок петрушки и лука-татарки и две луковицы, в одну из которых воткните две гвоздики; залейте крылья в кастрюле небольшим количеством крепкого бульона, стараясь, чтобы бульон не дошел до сала, которым нашпигованы ваши пулярки. Сверху накройте круглым листом бумаги. За четверть часа до подачи на стол разогрейте так, чтобы огонь горел сверху и снизу. Из окорочков обеих пулярок полностью удалите кости и заполните рагу, приготовленным из трюфелей и жирной гусиной печенки. Зашейте кожу и придайте окорочкам форму расплющенного плода инжира. Разрежьте лапки пополам, удалите верхние части, а нижние положите внутрь окорочков так, чтобы видно было только половину каждой лапки. Нашпигуйте

два из этих окорочков тонкими кусочками трюфелей, расположив их в виде розеток, а два оставшихся окорочка должны остаться белыми. Натрите их лимоном, положите в кастрюлю, а сверху и снизу поместите ломтики сала. Добавьте такие же приправы, как в крылья, и тушите на слабом огне примерно три четверти часа. Непосредственно перед подачей на стол слейте жидкость, снимите бечевки, слейте также жидкость с крыльев, удалите нервы из филе-миньона. Сделайте надрезы на равном расстоянии друг от друга и вложите в эти надрезы маленькие кусочки трюфелей, вырезанные в виде гребешков и имеющие ширину, равную ширине филейных кусков. Придайте кускам филе дугообразную форму и тушите в растопленном сливочном масле с небольшим количеством соли. Затем слейте жидкость, выложите четыре крылышка на блюдо в виде креста, между ними расположите окорочка, а сверху в виде короны — дугообразные кусочки филе. Полейте упаренным испанским соусом, приготовленным на бульоне, в котором варились тушки ваших пулярок (рецепт Винсента де ля Шапелля).

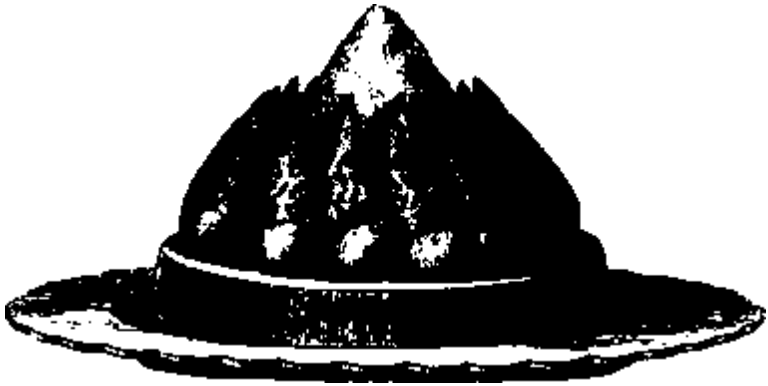
ПУЛЯРКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ. Приготовьте пулярку так, как описано в статье «Пулярка на вертеле как антре» и подавайте к столу под томатным соусом *(см. рецепт этого соуса)*.

ЖАРКОЕ — ПУЛЯРКА НА ВЕРТЕЛЕ. Выпотрошите, опалите, ощипайте хорошую пулярку. Перевяжите бечевкой, вытянув лапы вдоль туловища; обложите ломтиками сала или нашпигуйте свиным салом. Наденьте на вертел, заверните в бумагу и зажарьте. Когда зажарится ни три четверти, снимите бумагу и бечевки, зажарьте до готовности, чтобы подрумянилась. Положите на блюдо слой кресс-салата, полейте уксусом и посолите по вкусу; сверху выложите пулярку и подайте на стол.

ПУЛЯРКА В ГОЛЛАНДСКОМ СОУСЕ КАК АНТРЕ. Готовьте ее, как пулярку на вертеле как антре, и подавайте под голландским соусом (см. рецепт этого соуса).

ПУЛЯРКА НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Зажарьте пулярку в сковороде или на вертеле, а при подаче на стол используйте масляный соус из раков или любой другой *(см. Соус масляный из раков)*.

ФИЛЕ ПУЛЯРКИ В СОУСЕ СЮПРЕМ. Возьмите филейные части трех пулярок среднего размера, положите на стол и снимите с них все пленки. Намочите в воде рукоятку ножа и слегка отбейте куски филея, очистите и промойте их. Растопите в сотейнике нужное количество сливочного масла, положите в него куски филея, обмакнув их в масло с обеих сторон.



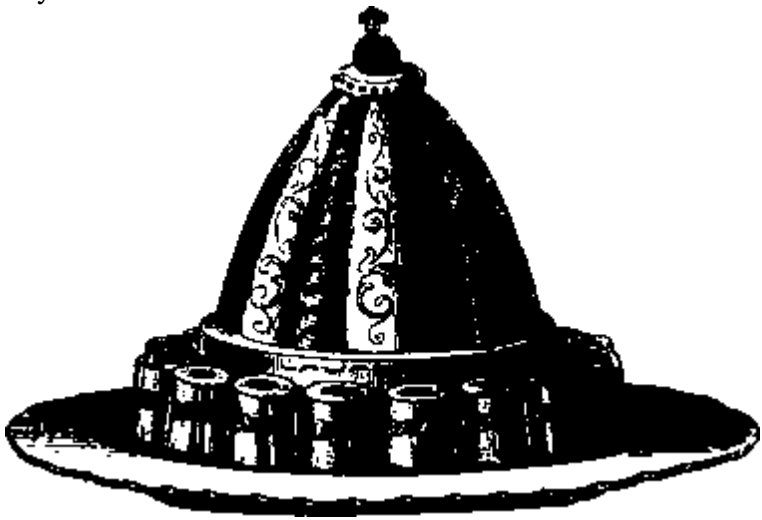
Слегка посолите, накройте кружком бумаги. Сохраните окорочка ваших пулярок, чтобы приготовить из них горячее блюдо в тот же день или на следующий. Оставьте на них всю кожу, чтобы сделать из этих окорочков маленьких «утят» или шарики. Из остальных тушек приготовьте крепкий бульон, упарьте его почти до загустения, не давая изменить цвет. Прибавьте к этому бульону шесть полных ложек уваренного бархатистого соуса и примерно килограмм сливочного масла, посолите и взбейте ваш соус. Филейные куски тушите, переворачивая их время от времени, старайтесь, чтобы они были белыми. Проверьте их готовность, надавив пальцем: если мясо упругое, значит, оно готово. Обмакните в овощной бульон шесть кусков хлеба без корок, придайте этим кускам хлеба форму и размеры ваших кусков филея, выложите мясо вокруг центра блюда, чередуя с подготовленными кусками хлеба, завершите приготовление соуса и полейте им филей и хлеб. Если хотите приготовить это кушанье с трюфелями, то нарежьте трюфели круглыми кусочками, обжарьте в сливочном масле, добавив немного соли, положите их в часть соуса сюпрем, который вам понадобится, и вместе с соусом разложите по углублениям в кусках филея (рецепт г-на Бовилье).

КРЫЛЫШКИ ПУЛЯРКИ В СОУСЕ МАРЕ-ШАЛЬ. Отрежьте крылышки трех крупных пулярок, удалите у них кончики. С оставшихся частей крылышек, положив их на стол и действуя ножом, как при снятии слоя свиного сала, снимите кожу, стараясь не повредить мясо. Положите крылышки в кастрюлю, как описано в статье Пулярка бигаррюр. Когда крылышки сварятся, выложите их на крышку, дайте стечь и подождите, когда они подернутся пленкой застывшего бульона. Крылышки должны приобрести приятный светлый оттенок. На блюдо положите хороший салат из цикория *(см. Цикорий в соусе бешамель)*. Выложите сверху приготовленные крылышки, концами к центру блюда, в середину поместите крупный трюфель и подайте на стол.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПУЛЯРКИ. Ощипайте, опалите и выпотрошите пулярку, выньте кости со стороны спины, выложите пулярку на чистую салфетку. Покройте мясо внутри пулярки мелким вареным фаршем из птицы, на него положите свиное сало, посолите и поперчите. Ломтики свиного сала разложите на одинаковом расстоянии друг от друга. Если позволяет время года, добавьте трюфели, нарезанные тонкими кусочками величиной с использованные ломтики сала. При таком чередовании кусочков сала и трюфелей ваша начинка должна выглядеть как бы мраморной. Поверх ломтиков сала выложите еще один слой фарша и продолжайте чередовать фарш и сало, пока не заполните всю пулярку. Затем соедините края кожи, сшейте их и постарайтесь придать вашей пулярке ее первоначальную форму. Обложите ее ломтиками сала, заверните в кусок новой кисеи, зашейте ее, свяжите с двух сторон бечевкой. На дно жаровни положите несколько морковок и луковиц, две гвоздики, два лавровых листа, 2–3 тонких куска ветчины, одну телячью голяшку и нарезанный кусками костяк вашей пулярки. Поверх всего этого положите на спину фаршированную пулярку, слегка придавите ее сверху рукой, чтобы расплющить, покройте ломтиками сала, влейте немного бульона. Пулярка должна быть покрыта жидкостью. Накройте ее листом бумаги, закройте жаровню крышкой и поставьте на соломенную подстилку. Огонь должен гореть сверху и снизу. Варите полтора-два часа. Когда сварится, снимите с огня и оставьте в своей подливке на полчаса, после чего выньте, слегка отожмите, снова слегка расплющите нажатием на брюшко, чтобы легче было покрыть пулярку желе. Подливку или бульон из жаровни процедите через смоченную этим же бульоном салфетку. Если этот бульон недостаточно душистый, добавьте в него немного сока от говядины или от тушеной телятины и попробуйте на вкус. Если этот бульон, или скорее будущее желе, окажется слишком жидким, уварите его; для этого разбейте целиком два яйца (вместе желтки, белки и скорлупа), положите в бульон, взбейте венчиком и поставьте на огонь. Не забудьте перемешать, когда начнет кипеть. Снимите с огня и поставьте в угол на плите, накройте кастрюлю крышкой, поверх которой положите несколько очень горячих углей и оставьте ваш бульон на 30–45 минут для осветления. Затем процедите его, как указано в статье «Заливное для торжественных случаев», дайте желе застыть. Снимите жир, находящийся вокруг вашей пулярки, выложите ее на блюдо на салфетку и обложите кусками желе, измельченного, нарезанного полосками или в виде бриллиантов, и подавайте на стол.

ФИЛЕ ПУЛЯРКИ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Зажарьте двух

пулярок. Когда остынут, срежьте белое мясо и удалите с него кожу и сухожилия.



Нарежьте это мясо тонкими ломтиками, влейте в кастрюлю пять больших ложек соуса бешамель и две ложки крепкого бульона, добавьте немного натертого мускатного ореха *(см. Соус бешамель)*. Доведите до кипения и разбавьте ваш соус, стараясь, чтобы он не пристал ко дну кастрюли. Непосредственно перед подачей на стол положите туда же куски филея, поворачивайте их осторожно, чтобы не повредить. Выложите на блюдо с гарниром по краям или гарнируйте салатом либо гренками или запеките в круглом пироге.

СУФЛЕ ИЗ ПУЛЯРКИ. Это суфле готовится так же, как суфле из перепелок.

ФАРШ ИЗ ПУЛЯРКИ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Мелко нарубите белое мясо пулярок и цыплят. В кастрюлю поместите соус бешамель и крепкий бульон пропорционально количеству мяса. Доведите до кипения и разбавьте ваш соус. Непосредственно перед подачей на стол положите в соус рубленое мясо, не доводя до кипения, добавьте немного сливочного масла и тертого мускатного ореха. Такой фарш очень хорош для больших волованов или для мелких горячих пирожков.

Цыплята. *Они бывают четырех сортов:*

1. Обычный цыпленок, из которого чаще всего готовят фрикассе и мясо которого берут для приготовления различных фаршей.
2. Цыпленок полуоткормленный, которого в сыром виде выдерживают в маринаде и используют для приготовления различных блюд-антре, где особенно крупные цыплята не требуются.

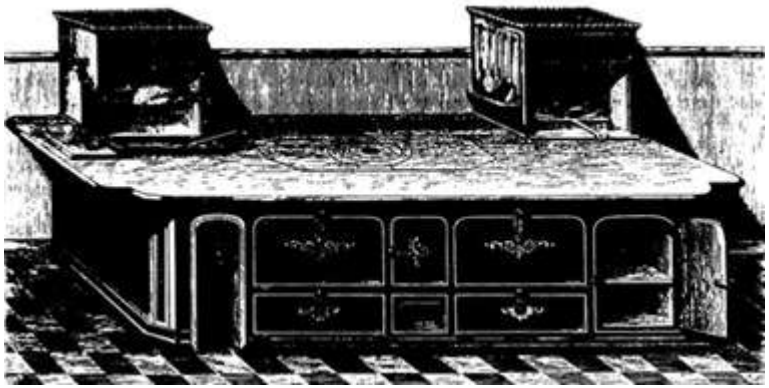
3. Цыпленок королевский, у которого очень нежное мясо и который тоже служит для приготовления антре и жаркого.
4. Большой откормленный цыпленок — чаще всего жарится на вертеле и не используется в иных целях.

Цыплята начинают появляться в конце апреля. Их легко узнать по белизне кожи. Обычно они покрыты маленькими «трубками», как если бы они были плохо ощипаны. Их лапы более гладкие и более мягкие на ощупь, чем лапы старых кур, и имеют голубоватый оттенок, напоминающий оттенок грифельной доски. Старые куры и петухи годятся только на супы и бульоны; за цыплятами идут пулярки и каплуны.

ФРИКАССЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА. Опалите двух цыплят, ощипайте, отрежьте когти, выпотрошите и удалите зоб (это делается всегда). Разрежьте цыплят на куски, начиная с окорочков. Отделите ножки от окорочков, сломайте кость в окорочках примерно в середине, удалите половину этой кости, отрежьте конец каждого окорочка. Отделите кончики от остальной части крылышек и отрежьте самый острый конец — кнутик. Отрежьте крылышки на уровне сустава, не повреждая желудок, отделите желудок, вычистите его со всех сторон. Разрежьте спинную часть тушки пополам, очистите от жил и пленок гузку, отрежьте от нее кончик. Из спинной части тушки тоже удалите жилы и пленки и выньте легкие. Влейте в кастрюлю пол-литра воды, положите нарезанную кружочками луковицу, четыре веточки петрушки, немного соли и куски цыплят. Бланшируйте все вместе, то есть доведите до кипения. Выньте куски цыплят из кастрюли, выложите на чистую салфетку и дайте стечь. Почистите от пленок, протрите насухо, процедите бульон через шелковое сито. Положите в кастрюлю полтора квартерона сливочного масла и куски цыплят. Слегка обжарьте, всыпьте щепотку пшеничной муки и тушите, чтобы мука хорошо смешалась с содержимым кастрюли, постепенно добавляя бульон, полученный при варке цыплят. Добавьте пучок петрушки и лука-татарки, половину лаврового листа, одну гвоздику и слегка обжаренные шампиньоны *(см. Гарниры)*. Варите фрикассе до готовности, удалите жир. Если при этом соус окажется слишком жидким, вылейте его весь или только часть в другую кастрюлю, уварите до нормальной консистенции соуса и вылейте на куски цыплят. Для загустения возьмите три яичных желтка и немного сливок или молока. Прокипятите ваше фрикассе, снимите с огня и добавьте смесь желтков и молока. Когда загустеет, снова поставьте на огонь, не доводя до кипения,

чтобы соус загустел окончательно. Попробуйте на вкус и завершите приготовление фрикассе, добавив примерно полкилограмма сливочного масла и лимонный сок или немного сока незрелого винограда. Выложите на блюдо, положив на дно лапы вперемешку с кусками спины, а затем окорочка и крылышки. Полейте соусом и подайте на стол.

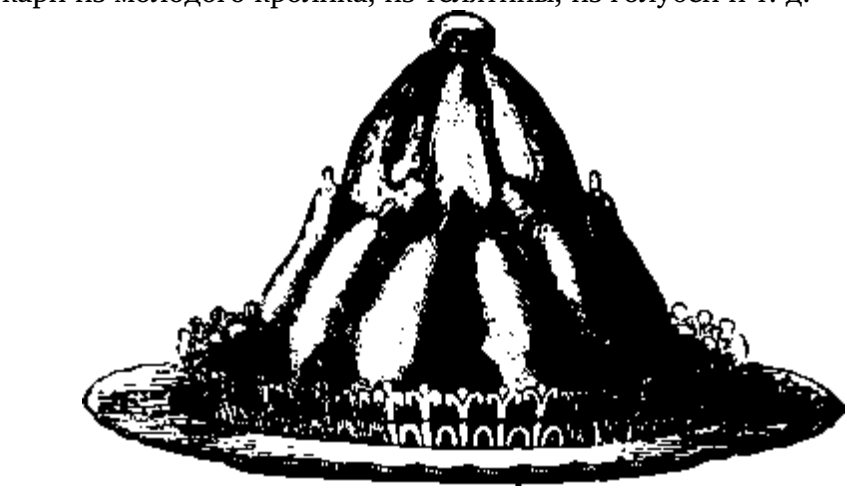
Вы можете приготовить горячее или холодное фрикассе из цыпленка так же, как описано в статье «Горячее и холодное сальми из перепелок». Когда фрикассе из цыпленка загустеет и немного остынет, добавьте желе к соусу. Дайте ему застыть, как описано для перепелок. Не используйте гренки.



ФРИКАССЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА ПО-РЫЦАРСКИ. Подготовьте двух больших жирных цыплят и сварите их так, как было описано, за исключением того, что крылышки требуется готовить отдельно, нашпиговав их тонкими ломтиками сала. Снимите с крылышек кожу и удалите мясо с кончиков крыльев. Если позволяет время года, нашпигуйте два из этих крылышек трюфелями. В форме для пирога растопите сливочное масло, положите в него крылышки, посыпьте небольшим количеством мелкой соли, накройте промасленной бумагой и зажарьте в духовке. Фрикассе выложите на блюдо, украсьте четырьмя крылышками, которые расположите крестообразно, а между ними положите четырех раков. В центр поместите крупный трюфель, который увенчает ваше блюдо. После этого его можно подать на стол.

КАРИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА ПО-ИНДИЙСКИ. Разрежьте двух цыплят, как указано в статье Фрикассе из цыпленка. Положите в кастрюлю 125 г сливочного масла, столько же свиного сала и ножки и крылышки ваших цыплят; пассируйте все вместе и всыпьте полную столовую ложку пшеничной муки. Тушите на слабом огне, понемногу добавляя бульон. Положите в кастрюлю пучок петрушки и лука-татарки, горсть шампиньонов, соль и кофейную

ложку порошка кари. Продолжайте варить до готовности, после чего выложите в глубокую миску. Подавайте на стол с рисом, который готовится следующим образом: Бланшируйте рис с небольшим количеством соли и почти без жидкости. Смажьте маслом миску и плотно заполните ее этим рисом, зерна которого должны быть совершенно целыми; держите рис горячим на горячей золе. Непосредственно перед подачей на стол переверните миску с рисом на блюдо. Если порошок кари не придал нужную окраску вашему рагу, надо настоять в воде щепотку шафрана и отжать над вашим блюдом, хорошо перемешать и попробовать — хорош ли вкус и достаточно ли перца. Если захотите, то таким же образом можете приготовить кари из молодого кролика, из телятины, из голубей и т. д.



Не забудьте подрумянить в кастрюле четыре луковицы и положите туда же ножки и крылышки ваших цыплят. Варите, как указано выше. В рис необходимо добавлять немного шафрана.

ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Возьмите двух очень белых жирных цыплят одинакового размера, без пятен. Ощипайте у них концы крыльев, слегка опалите их, стараясь, чтобы кожа не затвердела. Ощипайте их, сломайте грудину, выпотрошите через зоб, стараясь полностью удалить все внутренности, не повредив при этом желчный пузырь. Пользуйтесь для этого крючком на ручке шумовки. Положите в кастрюлю примерно три квартерона сливочного масла, немного соли и тертого мускатного ореха. Влейте лимонный сок. Перемешайте все деревянной ложкой и вложите внутрь цыплят. Выверните им ножки наружу, как обычно подают птицу в качестве антре. Пропустите бечевку под крылья так, чтобы она привязывала кожу шеи (зоба) вдоль спины. Затем очистите один лимон, положите на дно кастрюли ломтики свиного сала, на них — ваших цыплят, добавьте морковь, луковицу с двумя воткнутыми гвоздиками, пучок петрушки и

лука-татарки, половину лаврового листа и половину зубчика чеснока, тонкий ломтик ветчины и несколько кусочков телятины. Удалите кожуру с лимона, нарежьте мякоть ломтиками. Удалите семечки и положите кусочки лимона на брюшко цыплят. Накройте цыплят кусочками свиного сала, влейте половник бульона или мясной подливки, за неимением которой влейте в бульон полстакана белого вина. Накройте кружком промасленной бумаги и крышкой, поставьте на огонь, а потом — на солому, чтобы сверху и снизу горел умеренный огонь. По завершении варки слейте жидкость, снимите бечевки, слегка отожмите масло, выложите цыплят на блюдо и подавайте под соусом с трюфелями или с очень концентрированным испанским соусом, или с томатным, или с соусом с эстрагоном. А также с желе, с рагу из шампиньонов или со смешанным рагу и т. п.

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ «СЛОНОВАЯ КОСТЬ». Подготовьте и зажарьте двух цыплят, как сказано выше, с той разницей, что следует удалить им лапы. Отрежьте оставшиеся концы лап, поскоблите их кости. Когда цыплята будут готовы, слейте жидкость, выложите цыплят на блюдо и полейте соусом «слоновая кость» *(см. статью об этом соусе)*.

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ С УСТРИЦАМИ. Приготовьте двух цыплят, как для блюда *«Пулярки на вертеле как антре»*. Так же варите их, слейте жидкость и выложите на блюдо. Возьмите шесть дюжин устриц, выньте их из раковин, положите в кастрюлю, не добавляя никакой другой жидкости, кроме содержимого самих устриц, дайте затвердеть. Положите в кастрюлю четыре половника уваренного бархатистого соуса, слейте с устриц жидкость и поместите их в этот соус. Доведите до кипения, добавьте щепотку мелко нарезанной бланшированной петрушки, примерно килограмм сливочного масла и щепотку крупного перца. Непосредственно перед подачей на стол выжмите в этот соус сок одного лимона, попробуйте на вкус и, если вкус вас удовлетворил, выложите сверху цыплят и подайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ С ТРЮФЕЛЯМИ. Подготовьте двух цыплят, как описано выше, и так же зажарьте их. Когда зажарятся, слейте жидкость, выложите на блюдо и полейте соусом с трюфелями *(см. соответствующую статью)*.

ЦЫПЛЕНОК С ЭСТРАГОНОМ. Подготовьте двух цыплят, как описано выше, и так же зажарьте их. Когда зажарятся, слейте жидкость, выложите на блюдо и полейте соусом с эстрагоном *(см. соответствующую статью)*.

ЦЫПЛЕНОК В ТОМАТНОМ СОУСЕ. Подготовьте двух цыплят, как описано выше, и так же зажарьте их. Когда зажарятся, слейте жидкость, выложите на блюдо и полейте томатным соусом *(см.*

соответствующую статью).

ЦЫПЛЕНОК ОТВАРНОЙ ПО-АНГЛИЙСКИ. Опалите и обвяжите бечевкой двух цыплят, как описано для Пулярки на вертеле как антре. Влейте воду в кастрюлю достаточного размера, чтобы цыплята свободно помещались в ней. Доведите до кипения, добавьте щепотку соли, положите цыплят и варите не слишком быстро. Когда сварятся, слейте избыток жидкости, выложите цыплят на блюдо и полейте английским соусом *(см. соответствующую статью).*

ЦЫПЛЕНОК С ГОРОШКОМ. Нарежьте крупными кубиками пол-ливра сала от свиной грудинки. Удалите кожу, бланшируйте, дайте стечь, положите в кастрюлю один квартерон сливочного масла, сделайте темную мучную заправку *(см. Заправка мучная темная).* Положите туда свиное сало и слегка подрумяньте. Когда сало приобретет приятный цвет, положите в него двух цыплят, нарезанных на куски, как для фрикассе. Влейте половник бульона, все хорошенько перемешайте, добавьте пучок петрушки и лука, половину лаврового листа и одну гвоздику, доведите до кипения и положите один ли-трон очень мелкого горошка. Поставьте на сильный огонь без крышки, снимите жир. Когда будет готово, выложите на блюдо ножки и крылышки цыплят, уварите соус, если он слишком жидкий, попробуйте на вкус. Полейте им ножки и крылья и подавайте на стол.

ФРИКАССЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГОРОШКОМ, ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Опалите двух цыплят, нарежьте для фрикассе. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, выложите туда же нарезанных цыплят вместе с пучком петрушки и луком-татаркой. Добавьте немного мелкой соли и две средние луковицы, потушите все вместе. Когда цыплята подрумянятся, накройте крышкой и продолжайте тушить на медленном огне, который должен быть сверху и снизу. Доведя до полуготовности, добавьте один литрон горошка, предварительно отваренного в воде с кусочком сливочного масла размером с лесной орех. Откинув горошек на дуршлаг, дайте ему стечь и выложите в кастрюлю с цыплятами. Тушите все вместе, время от времени прибавляя огонь. Когда будет готово, выньте луковицу и пучок петрушки, добавьте для загустения полный половник крепкого бархатистого соуса. Если этого соуса у вас нет, разомните кусок масла с небольшим количеством пшеничной муки и используйте для этой же цели. Выложите фрикассе на блюдо, как описано в предыдущем рецепте, и подайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК С МАСЛОМ ИЗ РАКОВ. Подготовьте и сварите цыплят, как описано для антре из цыплят на вертеле *(см. соответствующую статью).*

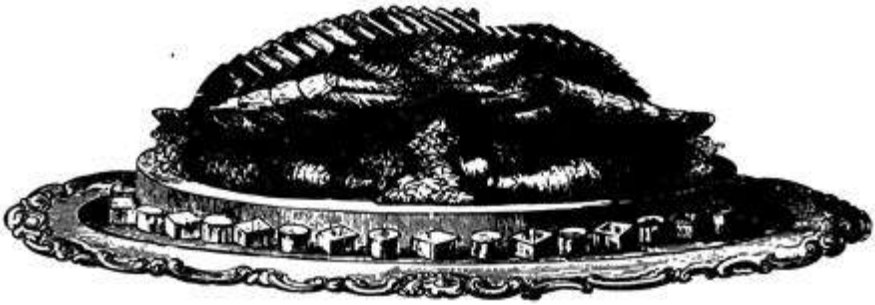
Дайте стечь, положите в кастрюлю четыре ложки уваренного бархатистого соуса и кусок ракового масла размером с куриное яйцо, хорошо перемешайте, выложите соус на блюдо, а сверху разложите цыплят.

ЖАРКОЕ — ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите двух хороших жирных цыплят или трех маленьких королевских. Приготовьте их, как пулярку (см. соответствующую статью). Нашпигуйте салом одного из двух цыплят, если они жирные, или одного-двух, если вы используете королевских цыплят. Обложите их ломтиками сала, заверните в бумагу и зажарьте. Когда будут готовы на три четверти, снимите бумагу, чтобы дожарить цыплят и подсушить сало. Дайте цыплятам подрумяниться. Если у вас есть очень крепкий бульон, из которого получится желе, нанесите его кисточкой поверх сала, покрывающего ваших цыплят. Выложите цыплят на кресс-салат, слегка политый заправкой из уксуса с солью, и подавайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК В ТАТАРСКОМ СОУСЕ. Вымойте и обработайте двух цыплят, заверните им лапки внутрь. Сломайте бедренные кости; положите в кастрюлю кусок сливочного масла, соль и перец. Обжарьте на сильном огне цыплят, а затем тушите их в этой кастрюле, причем огонь должен быть сверху и снизу. За четверть часа до подачи на стол процедите соус. Цыплят выложите на решетку и обжарьте на слабом огне, не забывая перевернуть два или три раза, чтобы они хорошо подрумянились. Подавайте на стол с татарским соусом (см. рецепт этого соуса).

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ БЕДНЯКА ИЛИ ПОД ДРУГИМИ СОУСАМИ. Подготовьте цыплят, как описано выше. Отрежьте шеи и лапы, разрежьте вдоль хребта и расплющите. Тушите до полуготовности в сливочном масле с солью и перцем. Доведите до готовности на решетке и подавайте на стол с эстрагоновым соусом бедняка или с томатным соусом, или с любым другим

соусом по вашему желанию (см. рецепты этих соусов).



ЦЫПЛЕНОК ПО-ПЕРИГОРСКИ. Выберите двух крупных, очень белых, жирных цыплят. Ощипайте их и выпотрошите через зоб (см. Антре из пулярки на вертеле). Очистите и вымойте два ливра трюфелей, сняв кожицу с самых крупных из них. Нарежьте на мелкие одинаковые кусочки. Положите в кастрюлю один ливр мелко нарезанного свиного сала. Выложите туда же трюфели вместе со всеми обрезками, которые следует предварительно мелко изрубить. Добавьте соль, перец, щепотку специй, немного натертого мускатного ореха и один лавровый лист, который в конце варки надо будет вынуть. Тушите на медленном огне примерно в течение получаса, тщательно перемешивая. Снимите с огня и дайте остыть. Выложите цыплят на чистую салфетку и через зоб заполните их тушеными трюфелями. Выверните лапы наружу, наденьте на вертел, покройте ломтиками сала, заверните в 2–3 листа бумаги, положите на подставку для вертелов и жарьте примерно час с четвертью. Когда зажарятся, снимите бумагу, выложите на блюдо и подавайте с перигорским соусом *(см. рецепт этого соуса)*.

ЦЫПЛЕНОК ПОД МАЙОНЕЗОМ. Возьмите цыпленка, зажаренного на вертеле. Приготовьте соус-майонез, как описано для перепелок (см. Перепелки под майонезом).

САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЯТ. Возьмите двух холодных жареных цыплят или цыплят, оставшихся от трапезы. Разрежьте их на куски, отделите ножки и крылышки. Выложите в керамическую посуду, полейте заправкой для салата, добавьте цельные каперсы, анчоусы и корнишоны, нарезанные вдоль, а также мелко изрубленные обрезки цыплят. Перемешайте и выложите на блюдо, как фрикассе из цыпленка. Края блюда украсьте свежим листовым салатом, разрезав каждую его головку на четыре части, и крутыми яйцами, тоже разрезанными на четвертинки. Для украшения салата используйте филе анчоусов и каперсы. Сверху полейте заправкой и подайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК С КРЕМОМ. Возьмите двух холодных цыплят, зажаренных на вертеле. Выньте внутренности, удалите легкие и

приготовьте фарш из желудков следующим образом. Снимите кожу с желудков, мелко нарубите мякоть и разотрите полученный фарш в ступке. Снимите пленки с телячьей требухи, отваренной в большой кастрюле, также растолките эту требуху пестиком. Если требухи у вас нет, используйте мелко нарубленное свиное сало или сливочное масло. Возьмите мякиш хлеба, обмакните в двойные сливки и подсушите. Смешайте в равных долях три упомянутых компонента. Добавьте пять яичных желтков, немного тертого мускатного ореха, соль. Попробуйте фарш на вкус, выньте пестик и постепенно, перемешивая деревянной ложкой, добавляйте три взбитых веничком яичных белка. Добавьте также две очень мелко нарезанные луковицы, промытые и протертые через ткань, и — по желанию — немного нарезанной петрушки. Хорошенько перемешайте и выньте из ступки. Положите на дно формы два куска шкурки от свиного сала, заполните цыплят фаршем, выровняйте фарш ножом, который обмакните в омлет. Придайте фаршу форму цыплячьего желудка. Подрумяньте и нарисуйте сверху, что захочется. Заверните цыплят в промасленную бумагу, обвяжите бечевкой и положите в форму. За 45 минут до подачи на стол поставьте в духовку и дайте поджариться, после чего выложите на блюдо и подавайте под белым итальянским соусом или под соусом сюпрем, либо под соусом слоновая кость, *(см. Соусы)*.

ЦЫПЛЯТА ЖАРЕНЫЕ. Разделите двух цыплят на куски, как для приготовления фрикассе, положите в керамическую посуду с кусочками лука, веточками петрушки, солью, перцем и соком двух-трех лимонов. Оставьте мариноваться на 1 час, слейте с цыплят жидкость и положите их на салфетку с небольшим количеством муки. Просейте избыток муки и поместите цыплят на крышку кастрюли. Поставьте фритюр на огонь. Когда он будет готов, кладите по очереди — сначала бедрышки цыплят, немного погодя — их желудки, затем крылышки, спинки и постепенно все остальное. Когда фритюр приобретет приятный цвет, слейте его, выложите цыплят на блюдо. Если хотите, зажарьте отдельно друг от друга 6 яиц и подайте их вместе с цыплятами. Эти цыплята хороши с соусом пуаврад *(см. Соус пуаврад)*.

ЦЫПЛЕНОК МАРИНОВАННЫЙ. Разделите на куски двух зажаренных на вертеле цыплят. Продержите их полчаса в маринаде перед подачей на стол *(см. Маринад вареный)*. Слейте жидкость, обмакните ножки и крылышки в жидкое тесто для жарки, то есть в тесто, в которое положили взбитые яичные белки. Зажарьте маринованные куски цыплят в масле, как описано выше. Подавайте на стол, когда зарумянятся. Дайте стечь на салфетку, выложите на блюдо и подайте на стол с зажаренной

в масле петрушкой, которую следует положить на дно блюда или щепоткой бросить сверху на цыплят.

СЛОЕНЫЕ ПИРОЖКИ С ПТИЦЕЙ. Возьмите обрезки слоеного теста *(см. Слоеное тесто в статье* ***Выпечка****),* раскатайте вдоль, толщиной с монету в 40 су, а если можно, то и еще тоньше. Смочите край получившегося кусочка теста ложкой, смоченной в воде. Положите сверху вареный фарш из птицы, маленькими кусочками, на расстоянии с виноградину друг от друга. Загните края теста поверх фарша, придайте им форму слоеных пирожков. Для этого вырежьте их в виде полумесяцев с помощью специального ножа для разрезания теста или обычного ножа. Старайтесь, чтобы края теста были прочно слеплены. Посыпьте мукой крышку кастрюли и положите на нее ваши пирожки. Непосредственно перед подачей на стол зажарьте их в масле, чтобы подрумянились, выложите на блюдо и подавайте.

КАПИЛОТАД ИЗ ЦЫПЛЕНКА. Разделите на куски зажаренного на вертеле цыпленка, положите в кастрюлю три полных ложки итальянского соуса; если его нет, используйте грибной соус, а если нет и его — возьмите соус бедняка *(см. Соусы)*. Тушите цыпленка в одном из этих соусов. За четверть часа до подачи на стол добавьте к соусу несколько корнишонов, нарезанных мелкими кусочками или тонкими ломтиками, и подайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК СЕН-КЛУ. Приготовьте двух цыплят, как для антре на вертеле. Возьмите 2–3 черных трюфеля, сделайте из них маленькие «гвоздики», украсьте ими ваших цыплят, то есть воткните каждый из этих «гвоздиков» в отверстие в брюшке цыплят с помощью шпиговальной иглы. Эти отверстия надо распределить равномерно. Положите на дно кастрюли ломтики сала, добавьте луковицу, нашпигованную гвоздикой, морковь, пучок петрушки и лука-татарки. Посыпьте мелкой солью грудку, выжмите сверху сок лимона, покройте ломтиками сала и кружком бумаги, полейте мясной подливкой или используйте стакан крепкого бульона. Добавьте стакан белого вина, половинку лаврового листа и тонкий ломтик ветчины. За четверть часа до подачи цыплят на стол, поставьте их на солому, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда зажарятся, слейте жидкость, выложите цыплят на блюдо и подавайте с соусом с трюффелями или Сен-Клу, а если у вас совсем нет бархатистого соуса, то процедите сок от цыплят, добавьте к нему кусок сливочного масла, размятого с половиной ложки муки, доведите до кипения, удалите жир, упарьте и процедите соус. После чего добавьте к нему мелко нарезанные кубиками трюфели, пассируйте их в сливочном масле и в конце добавьте еще пол куска масла.

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ РАВИГОТ. Приготовьте двух цыплят, как для антре на вертеле. Когда зажарятся, слейте жидкость и подавайте с соусом равигот *(см. Равигот)*.

ЦЫПЛЕНОК КОРОЛЕВСКИЙ В СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Приготовьте и зажарьте на сковородке трех цыплят. Когда будут готовы, слейте сок, выложите на блюдо, полейте соусом с зеленью петрушки и подайте на стол.

СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Возьмите свежую зелень петрушки, бланшируйте, сбрызните водой, выложите на сито, влейте в кастрюлю три половника уваренного бархатистого соуса и два половника крепкого мясного бульона, сложите туда же зелень петрушки и, если соус пересолен, добавьте кусок сливочного масла. Процедите, взбейте и подавайте на стол.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Разрежьте двух цыплят, как для приготовления фрикассе. Нарежьте полуколечками дюжину белых луковиц с небольшим количеством зелени петрушки. Сложите все в кастрюлю или в сотейник, на дно которого поместите лук, а на него — ножку или крылышко цыпленка, затем снова слой лука и петрушки. Влейте стакан растительного масла, положите 1–2 лавровых листа и нужное количество соли. Поставьте на сильный огонь, а когда начнет кипеть, огонь убавьте и держите на слабом огне. Когда цыплята будут готовы, выложите их на блюдо, поместив в середину лук и полив куски цыплят испанским соусом. После этого подавайте на стол.

КОТЛЕТЫ ИЗ ПУЛЯРКИ ИЛИ ЦЫПЛЕНКА. Готовьте их так же, как котлеты из перепелки, описанные в статье **Дичь.**

РАГУ ИЗ ПУЛЯРКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Возьмите мясо холодной пулярки или обрезки, какие у вас есть, снимите кожу, удалите сухожилия, разрежьте мясо на тонкие кусочки. Положите в кастрюлю бархатистый соус, уварите его и снимите жир. В момент подачи на стол положите в соус курятину. Не давайте соусу закипеть. Для загустения добавьте в качестве разбавленной заправки сливки или молоко. В последний момент положите в ваше рагу кусок сливочного масла и влейте лимонный сок.

ОКОРОЧКА ПУЛЯРКИ В ВИДЕ УТЯТ ИЛИ С МЕЛКИМИ ЛУКОВИЧКАМИ. Отделив филейные части трех крупных пулярок, как описано в предыдущей статье, постарайтесь не повредить кожу на окорочках. Выньте из окорочков до половины кости, к которым прикрепляется лапа. Выложите окорочка на салфетку, заполните их фаршем, состоящим из жирной печенки, трюфелей и шампиньонов. Зашейте кожу и придайте им удлиненную форму, как будто это лебединая или утиная шея: шею образует отрезанная кость бедрышка, а лапа — как бы клюв. Закрепите

лапы бечевкой, чтобы сохранить грацию лебединой шеи. Оставшуюся часть лапы надрежьте в двух местах: один надрез сделайте позади «головы птицы», а второй — в верхней части «клюва», чтобы там получился выступ, как на настоящем лебедином клюве. Возьмите шесть крупных раков с совершенно одинаковыми лапами, сварите их в бульоне, отделите у них 12 длинных лап, сделайте из них крылья для ваших «лебедей», втыкая эти лапы в курятину тем концом, который прикреплялся к туловищу рака. Положите на дно кастрюли кусочки свиного сала, на них — ваших маленьких «лебедей», как будто они плывут по воде. На каждого поместите ломтик лимона, чтобы они стали белыми; полейте их соком от жарки, накройте ломтиками сала и кружком бумаги. За четверть часа до подачи на стол, поставьте их на сильный огонь, а затем жарьте на медленном огне на соломе, поддерживая слабый огонь и сверху. Когда зажарятся, слейте жидкость, выньте бечевки, выложите на блюдо и подавайте на зеленом голландском соусе или на масле из раков.

ШАРЫ ИЗ ОКОРОЧКОВ ПУЛЯРКИ. Удалите кости из 6–8 окорочков пулярки, выньте примерно 3/4 мяса из каждого бедрышка, разложите их на чистую салфетку, заполните фаршем, зашейте, как пулярок бигаррюр, сложите в кастрюлю, дно которой покрыто ломтиками сала. Полейте соком от жарки и жарьте примерно 3/4 часа. Когда зажарятся, слейте жидкость, выложите на блюдо, полейте хорошим красным итальянским соусом и подайте на стол.

ОКОРОЧКА ПУЛЯРКИ ПО-БАЙОННСКИ. Возьмите три задних части пулярок, разделите их кожу надвое до основания окорочков и отделите окорочка вместе с этой кожей.

Полностью удалите кости, оставив лишь кончики, идущие к

лапам. После этого выдержите 2–3 часа в маринаде, состоящем из лимонного сока, соли, перца горошками и одного лаврового листа, разделенного на кусочки. Перед подачей на стол слейте жидкость, посыпьте мукой, зажарьте на свином сале, которое поскребите ножом. Поджарьте четыре луковицы, нарезанные колечками, вынув у них сердечко. Посыпьте этот лук мукой, стараясь, чтобы он, подобно куриным окорочкам, приятно подрумянился. Выложите окорочка на блюдо, разложите вокруг колечки жареного лука и подавайте на стол с соусом пуаврад.

ОКОРОЧКА ПУЛЯРОК ЛИВЕРНУА. Из окорочков от трех пулярок удалите половину костей, очистите от пленок и сухожилий. Положите на дно кастрюли несколько нарезанных морковок, две луковицы, пучок петрушки и лука татарки с пряными травами и ломтик ветчины. Сверху разместите окорочка пулярок, влейте половник бульона, накройте несколькими ломтиками свиного сала и кружком бумаги. Вырежьте две маленьких морковки в форме палочек или гриба, бланшируйте, слейте жидкость, сварите морковки в бульоне, дав бульону подернуться пленкой. Бросьте туда кусочек сахара, чтобы устранить терпкий вкус. Влейте в кастрюлю 4–5 полных половников испанского соуса. Положите туда же сваренные в бульоне морковки. Доведите до кипения, снимите жир, слейте сок с окорочков пулярки, выложите их на блюдо, добавьте к вашему рагу кусок масла весом около полкилограмма, слегка обжарьте на сильном огне, полейте растопленным маслом готовые окорочка и подавайте на стол.

ОКОРОЧКА ПУЛЯРКИ С ТРЮФЕЛЯМИ. Выньте кости из шести окорочков пулярки, как описано в статье «Шары из окорочков пулярки». Нафаршируйте эти окорочка трюфелями, смешанными с жирной печенкой. Зашейте и положите в кастрюлю, как сказано в предыдущем рецепте. Варите их так же и слейте жидкость. Снимите бечевки и подавайте на стол с рагу из трюфелей (*см. Рагу из трюфелей)*.

ШПИГОВАННЫЕ КРЫЛЫШКИ ПУЛЯРКИ В ЖЕЛЕ. Опалите 15 кончиков крылышек, удалите из них кости, слегка бланшируйте и нашпигуйте. После чего выложите в кастрюлю поверх небольшого количества телятины, одного-двух ломтиков ветчины, одной луковицы, в которую воткнута гвоздика. Туда же добавьте морковь, пучок петрушки и лука-татарки, сверху залейте бульоном и покройте кружком промасленной бумаги. Поставьте на огонь и обжаривайте на соломе, чтобы сильный огонь горел сверху и снизу, пока не подрумянятся. Когда будут готовы, процедите подливку через шелковое сито, уварите почти до желеобразного состояния в сотейнике, который должен быть

достаточно велик, чтобы крылышки не лежали друг на друге. Выложите их в сотейник так, чтобы шпигованная сторона попадала в желе. Поставьте сотейник на горячую золу и оставьте тушиться на слабом огне. Когда кончики крылышек подернутся пленкой, выньте их вилкой, выложите на блюдо, вверх той стороной, которая покрыта желе. В оставшееся желе добавьте половник испанского соуса и столько же крепкого бульона, доведите до кипения все вместе, после чего подавайте на стол.

КРЫЛЫШКИ ПУЛЯРКИ С САЛАТОМ ИЗ ЦИКОРИЯ. Подготовьте крылышки, как описано в предыдущем рецепте, сварите их таким же образом. Выложите на блюдо с хорошим салатом из цикория и подавайте на стол *(см. Белый цикорный салат)*.

КРЫЛЫШКИ ПУЛЯРКИ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Вам потребуется 15 кончиков крылышек пулярки. Приготовьте их, как указано выше. Выложите дно и стенки кастрюли несколькими ломтиками телятины и ветчины, добавьте туда же дюжину ножек шампиньонов, ползубчика чеснока, половинку лаврового листа и щепотку базилика. Сверху положите крылышки. Нарежьте соломкой две моркови и мелкими кусочками нарежьте две луковицы. Покройте ими крылышки, влейте сверху крепкий мясной бульон или консоме, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите на соломе, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда сварятся, процедите подливку в другую кастрюлю через шелковое сито, добавьте небольшой кусок сливочного масла, размятого с мукой. Дайте подливке загустеть при перемешивании, уварите до консистенции соуса, добавив немного перца горошками. Попробуйте, достаточно ли соли, залейте полученным соусом крылышки и подайте на стол.

КРЫЛЫШКИ ПУЛЯРКИ ВИЛЬРУА. Опалите и ощипайте 15 кончиков крылышек пулярки, удалите из них кости, заполните их вареным фаршем из птицы (см. Вареный фарш), выложите в кастрюлю, как шпигованные крылышки (см. соответствующую статью) и варите так же. Когда будут готовы, слейте жидкость, выложите крылышки в форму, залейте соусом сент-менеу *(см. статью об этом соусе),* панируйте сухарями, наполовину смешанными с равным количеством сыра пармезана. Дайте крылышкам подрумяниться, выложите на блюдо и подавайте на стол.

КУРИНЫЕ ГРЕБЕШКИ И ПОЧКИ В БАРХАТИСТОМ СОУСЕ. Подготовьте и сварите в белом вине семь куриных гребней и столько же почек. Когда сварятся, слейте жидкость. Поместите в кастрюлю достаточное количество уваренного бархатистого соуса, положите в него гребешки и почки и тушите на слабом

огне семь с половиной минут. Дайте вашему рагу загустеть, после чего добавьте примерно полкилограмма сливочного масла и сок лимона, выложите на блюдо и подавайте на стол.

БОЛЬШОЕ ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПЕТУШИНЫХ ГРЕБЕШКОВ И ПОЧЕК. Возьмите форму для заливного или, если у вас нет такой формы, кастрюлю, размеры которой соответствуют величине вашего блюда. Поставьте ее в другую посудину, заполненную толченым льдом. Влейте в форму заливное слоем толщиной в палец, украсьте рисунком по вашему вкусу и фантазии, сделав этот рисунок с помощью трюфелей, белков крутых яиц, корнишонов, раковых шеек и яиц, а также петушиных почек. Закончив делать рисунок, залейте его желе, стараясь при этом его не нарушить. Когда желе застынет, заполните форму петушиными гребешками, оставив по краям пространство в палец шириной. Это пространство залейте желе, как и все пустоты в форме, так, чтобы заливное получилось цельным куском. Непосредственно перед подачей на стол смочите форму теплой водой, переверните ее на крышку и выложите заливное на блюдо, не снимая форму. Когда все хорошо застынет, осторожно уберите форму. Размешайте растаявшее желе с помощью бородок птичьего пера или соломинки. Старайтесь, чтобы желе было прозрачным. Протрите блюдо и подавайте заливное на стол.

Таким же способом вы можете воспользоваться для приготовления заливного из белого мяса пулярок, кроликов или куропаток. Если в вашей форме в заливном образуется углубление, заполняйте его соусом-майонезом или равиготом с желе.

МАЛОЕ ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПЕТУШИНЫХ ГРЕБЕШКОВ И ПОЧЕК. Для украшения или разливки малых заливных поступают так же, как при изготовлении большого заливного. Малых порций готовят семь или девять.

ЖИРНАЯ КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА ПО-ПЕРИГОРСКИ. Возьмите печенки от семи хорошо откормленных пулярок. Удалите желчный пузырь и прилегающую к нему часть печени. Воткните в печенки кусочки трюфелей в форме гвоздиков, выложите в кастрюлю, на дно которой поместите ломтики свиного сала. Залейте сверху телячьей подливкой с белым вином или соусом мирпуа **(см. Соусы).** Если нет этого соуса, влейте стакан белого вина и стакан крепкого мясного бульона, немного посолите, добавьте отваренную морковь, две средние луковицы, в одну из которых воткните гвоздику, а также пучок петрушки и лука-татарки, половинку лаврового листа и ползубчика чеснока. Покройте все ломтиками свиного сала и кружком бумаги. Доведите до кипения и тушите четверть часа на соломе, чтобы

огонь горел сверху и снизу. Слейте жидкость, выложите на блюдо и подавайте с соусом по-перигорски *(см. Соусы)*. Между печенками вы можете положить гренки, зажаренные на сливочном масле, с хорошим трюфелем в середине. Не забудьте воткнуть в печенки тонкие кусочки трюфелей.

ЖИРНАЯ КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА В КОРОБКЕ, С ГРИБНЫМ СОУСОМ. Готовится так же, как печенка по-перигорски. В печенки воткните кусочки трюфелей и зажарьте их в хорошем соусе мирпуа. Влейте немного крепкого бульона из птицы и стакан хорошей мадеры. Когда будет готово, процедите подливку, удалите жир, добавьте эту подливку к хорошему испанскому соусу.

Положите туда же фрикадельки из дичи, отваренные шампиньоны, петушиные гребешки и почки, ломтики трюфелей и влейте сок лимона. Печенку в коробку выложите на грибной соус, полейте желе, украсьте красивыми раками и гренками, покрытыми глазурью, и подавайте на стол в горячем виде.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА В СУХАРЯХ. Возьмите серебряное или любое другое блюдо, которое можно греть на огне. На дно его насыпьте сухари слоем толщиной в палец *(см. Сухари, статью Фарши)*. Шесть или семь хороших печенок, взятых от очень белых пулярок, подготовьте так, как сказано в предыдущей статье. Выложите их на блюдо, оставив в середине углубление.

Заполните все промежутки между печенками так, чтобы получилась сплошная масса. Выровняйте хорошенько поверхность с помощью ножа, накройте промасленной бумагой, поставьте в духовку или в деревенскую печь. Когда будет готово, выньте, снимите промасленную бумагу, заполните углубление в середине уваренным испанским соусом или темным итальянским соусом и подавайте на стол.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА В ЛУКОВОМ СОУСЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ. Приготовьте шесть куриных печенок, как описано выше. Промойте их и сварите, как печенки по-перигорски *(см. соответствующую статью).* Слейте жидкость, выложите печенки на блюдо и залейте луковым соусом с красным вином *(см. Луковый соус с красным вином).* Добавьте обжаренные в сливочном масле сердечки из хлеба, если захотите — трюфели и подавайте на стол.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА В КОРОБКЕ. Сделайте круглую или квадратную коробку высотой примерно в два с половиной дюйма, смажьте ее растительным маслом, а на дно насыпьте сухари слоем толщиной в палец. Подготовьте шесть печенок от откормленных кур, положите их в кастрюлю с куском сливочного масла, петрушкой, луком, мелко нарезанными шампиньонами. Посолите, поперчите и добавьте приправы и специи в достаточном количестве. Поставьте вашу коробку на решетку, разложите в ней печенки вместе с приправами и зажгите слабый огонь. Тушите до готовности, затем поставьте коробку на блюдо, добавьте уваренный испанский соус, выжав в него сок одного лимона; если сверху всплывет сливочное масло, удалите его.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА В РАКУШКАХ. Вымойте печенки в количестве, соответствующем количеству ракушек, которые вы собираетесь подать на стол. Нарежьте печенку ломтиками, так же нарежьте трюфели и шампиньоны, добавьте мелко нарубленные петрушку и лук-татарку, соль, крупный перец, немного пряностей и кусок сливочного масла. Сложите все в кастрюлю и поставьте на огонь, залив небольшим количеством шампанского вина и испанского соуса. Уварите это рагу до консистенции густого соуса, разложите в ракушки (обычно их называют гребешками), посыпьте панировочными сухарями, дайте подрумяниться в духовке или в деревенской плите и подавайте на стол.

ПУЛЯРКА НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Пулярку зажарьте на сковороде или на вертеле, а при подаче на стол используйте раковое масло или любой другой соус, какой вам понравится *(см. Соус Раковое масло).*

ПУЛЯРКА НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ, В СОУСЕ РАВИГОТ. Эта пулярка готовится так же, как описано в статье *«Цыпленок в соусе*

равигот».

ПУЛЯРКА В СОУСЕ «СЛОНОВАЯ КОСТЬ». Готовьте эту пулярку так же, как Цыпленка в соусе «слоновая кость».

ПУЛЯРКА С УСТРИЦАМИ. Готовится так же, как цыпленок с устрицами.

ПУЛЯРКА В СОУСЕ С ЭСТРАГОНОМ. Готовьте эту пулярку так же, как описано выше, на сковороде. Если пулярка готовится в соусе мир-пуа на основе телячьей подливки, залейте ее соком, добавьте немного белого вина, процедите подливку, прибавьте листья эстрагона и подавайте на стол *(см. Соус с эстрагоном)*.

КУРКУМА или ТЕРРА МЕРИТА

Это восточное растение, корень которого, подобно шафрану, дает желтый краситель, используемый для окрашивания различных рагу: куркума входит в состав порошка кари, широко применяемого в Индии и входящего в состав некоторых европейских блюд.

Мы уже говорили, что кари содержит 120 г жгучего перца, 90 г куркумы, 30 г душистого перца, 30 г гвоздики, немного мускатного ореха, причем все компоненты присутствуют в виде порошка очень тонкого помола.

Англичане добавляют туда ревень. Известно, что к гастрономическим изыскам англичан относится их привычка есть пироги и пирожки с ревенем. Они «привезли» эту моду и в кондитерские парижского предместья Сент-Оноре.

КУРОПАТКА

Среди многочисленных видов куропаток существует четыре, которые особенно ценятся и используются в кулинарии, поскольку имеют нежное и вкусное мясо: это *серая, красная, белая и горная* куропатки. По сообщениям Винцента Леблана, в Бенгалии все куропатки белые и крупнее наших.

Во Франции эта птица не была известна раньше 1440 г. На остров Шио в Провансе куропаток завез король Неаполитанский Рене.

На куропаток обычно охотятся с легавыми собаками. Эти собаки преследуют куропаток по запаху и делают стойку, подойдя к птицам. Охотник, найдя собаку в стойке, поднимает куропаток и разряжает в них свое ружье. Известные охотники утверждают, что самое подходящее время для охоты на куропаток — от 10 часов утра до полудня и от двух до четырех часов пополудни, тогда как в остальное время они находятся в непрерывном движении в поисках пищи.

Куропаток ловят в силки, а браконьеры пользуются сетями, которых существует два вида различной конструкции. Эти орудия используют главным образом ночью, птицы лезут в сети сами, ослепленные светом и перепуганные загонщиками. В результате такого варварства погибает большое количество куропаток.

Куропаток-самцов приманивают с помощью пойманных самок, которых держат в клетках и приносят в те кантоны, где водится много куропаток-петушков. Таких самок называют подсадными. Самцов куропатки приманивают также подражанием крику самки.

Молодых куропаток отличают по последним маховым перьям: у молодых птиц они заострены на конце, а у взрослых — закруглены.

Эпикурейцы минувшего века безапелляционно решили, что молодая серая куропатка лучше красной, а взрослая красная, напротив, превосходит серую. В тех странах, где красных куропаток больше, серая куропатка обычно ценится выше, а в тех странах, где есть только серые, противоположная ситуация. Оба эти вида одинаково хороши, но красные куропатки всегда крупнее.

Мясо молодой куропатки обладает легким возбуждающим действием, оно нежное, вкусное и легко переваривается. Мясо старых куропаток надо долго варить, но оно больше пропитано осмазомом, чем мясо молодых, поэтому оно вкуснее. Старая куропатка, сваренная вместе с другим мясом, придает

великолепный вкус бульону и делает его более тонизирующим.

ЖАРЕНАЯ КУРОПАТКА. Слегка опалите ваших куропаток, выверните ножки поверх окорочков. Покройте птицу спереди виноградным листом, на который положите ломтик свиного сала. Жарьте на среднем огне и подавайте с соусом бигарад.

КУРОПАТКА КРАСНАЯ ИЛИ СЕРАЯ, ЖАРЕННАЯ ПО-ПАРИЖСКИ. Выпотрошите и опалите куропаток, обжарьте в кастрюле в сливочном масле на слабом огне, не давая зарумяниться. Влейте стакан белого вина, два половника крепкого бульона и полстакана уваренного испанского соуса. Варите на слабом огне примерно 3/4 часа. Отложите большую часть соуса, упарьте, снимите жир. Перед подачей на стол выложите куропаток на блюдо, положите в соус кусок сливочного масла, процедите соус и взбейте его. Полейте им куропаток и подавайте на стол.

МОЛОДЫЕ КРАСНЫЕ КУРОПАТКИ ПО-ПЕРИГОРСКИ. Поскольку вкус молодой красной куропатки менее выражен, чем серой, ее жарят в хорошей телячьей подливке. Отожмите сок из жаркого, залейте двумя стаканами мадеры, добавьте стакан белого вина, ложку бульона из птицы, накройте куропаток листом промасленной бумаги, герметично закройте кастрюлю и тушите все вместе на медленном огне в течение получаса. После этого процедите полученную подливку, удалите жир, добавьте две ложки концентрированного испанского соуса и уварите наполовину. Нарежьте мелкими кубиками четыре трюфеля, положите их в ваш соус вместе с отваром из трюфелей. Размешайте соус с небольшим количеством очень свежего сливочного масла, добавьте сок лимона и немного молотого горького перца. Выложите куропаток на блюдо треугольником. Между ними положите гренки, посыпанные панировочными сухарями, залейте куропаток вашим перигорским соусом и подавайте на стол в горячем виде.

МОЛОДЫЕ КУРОПАТКИ ПО-АНГЛИЙСКИ. Заполните куропаток фаршем, приготовленным из их печенок со сливочным маслом, крупным перцем и солью. Покройте их листом бумаги, наденьте на вертел, не обкладывая свиным салом и зажарьте. Поднимите ножки и крылышки, не отделяя их от тела, выложите в кастрюлю и положите под ножки и крылышки понемногу сливочного масла, размятого с хлебным мякишем, мелко нарезанными луком-шалотом, петрушкой и луком-татаркой, солью, перцем и небольшим количеством мускатного ореха. Залейте куропаток добрым стаканом шампанского вина и двумя половниками бульона. Готовьте на маленьком огне, не закрывая крышкой, чтобы соус уварился. В самом конце добавьте сок и

цедру померанца.

МОЛОДЫЕ КУРОПАТКИ, ЗАЖАРЕННЫЕ В РАСПЛЮЩЕННОМ ВИДЕ. Ощипайте, выпотрошите, опалите и очистите двух молодых куропаток, заверните ножки внутрь, разрежьте брюшко вдоль, расплющите с помощью молоточка, посыпьте солью и перцем.

Растопите немного сливочного масла, пассируйте в нем куропаток, панируйте их и зажарьте на решетке на сильном огне. Мелко нарубите четыре луковицы лука-шалота, положите в кастрюлю с небольшим количеством очень свежего сливочного масла, добавьте немного уксуса и очень крепкого мясного бульона. Мелко нарежьте два корнишона и печенки обеих куропаток, положите в соус, всыпьте немного жгучего перца и подайте на стол.

МОЛОДЫЕ КУРОПАТКИ НА ВЕРТЕЛЕ КАК АНТРЕ. Выпотрошите четырех молодых куропаток, опалите их, не пересушивая кожу, и наденьте на вертел. Покройте брюшко ломтиками лимона, положите сверху свиное сало, заверните в бумагу, края которой привяжите бечевкой к подставке для вертела, чтобы вертел, на который нанизаны ваши перепелки, не падал. Жарьте 3/4 часа, разверните бумагу, слейте жидкость, выложите горкой на блюдо, полейте прозрачным соком, поперчите и добавьте соус померанца.

САЛЬМИ ИЗ МОЛОДЫХ КУРОПАТОК. Подготовьте трех молодых куропаток, покройте их ломтиками свиного сала и слегка обжарьте на вертеле. Дайте остыть, отделите ножки и крылышки, снимите с них кожу, очистите от пленок, положите в кастрюлю с небольшим количеством крепкого бульона и поставьте на горячую золу, чтобы не сразу закипело. Нарежьте шесть луковиц, добавьте лимонную цедру, сложите все в кастрюлю с небольшим количеством шампанского вина и дайте покипеть. Разрежьте на куски тушки ваших куропаток и положите их в ту же кастрюлю, добавьте четыре половника телячьей подливки или уваренного испанского соуса. Упарьте все наполовину, процедите этот соус через сито, слейте жидкость с ножек и крылышек, выложите их на блюдо, разложите между ними гренки, обжаренные в сливочном масле, и полейте куропаток лимонным соусом.

МОЛОДЫЕ КУРОПАТКИ ПО-БУРГУНДСКИ. Зажарьте на вертеле и разделите на куски трех молодых куропаток. Затем варите их на сильном огне в кастрюле, добавив три ложки растительного масла, немного красного вина, соль, перец, сок одного лимона и немного лимонной цедры. Выложите на блюдо, полейте соусом и подавайте на стол.

КУРОПАТКА С КАПУСТОЙ ПО-ДОМАШНЕМУ. Выложите на блюдо двух зажаренных на углях куропаток, отожмите через ткань капусту, отваренную с жиром, нарежьте ее и выложите вокруг куропаток. Гарнируйте сервелатом, нарезанным кружочками, ломтиками сала и сосиска-мичиполатами. Полейте уваренным соком от вашего жаркого и подайте на стол.

МОЛОДЫЕ КУРОПАТКИ КЮССИ. Удалите кости очень свежих трех красных куропаток, оставив кости окорочков и голеней. Выложите куропаток на чистую ткань, покройте мясо тонким слоем вареного фарша, приготовленного из мяса куропаток. Сделайте также рагу-сальпикон из зобной железы теленка,

трюфелей, шампиньонов и петушиных гребешков, нарезанных мелкими кубиками и смешанных в равных пропорциях, то есть присутствующих в одинаковых количествах *(см. соответствующую статью).* Дайте ему остыть и заполните этим рагу тушки ваших куропаток, чтобы они сделались кругленькими. Зашейте их, придав им первоначальную форму, привяжите ножки, вывернув их наружу, положите в кастрюлю и слегка обжарьте с небольшим количеством сливочного масла, чтобы брюшко затвердело. Обрезки куропаток мелко порубите и положите в кастрюлю вместе с ломтиком ветчины, двумя маленькими луковицами, разрезанной на четыре части морковью, пучком петрушки и лука-татарки, а также половинкой лаврового листа и небольшим количеством кожуры мускатного ореха. Влейте туда же полстакана белого вина, немного концентрированного бульона и добавьте немного свиного сала. Положите в кастрюлю куропаток и покройте двойным кружком промасленной бумаги. За полчаса до подачи на стол зажгите огонь сверху и снизу, следя за тем, чтобы грудки подрумянились. Слейте жидкость, полейте уваренным бульоном и подавайте с соусом из трюфелей и шампиньонов, приготовленным на соке из дичи. Если нет такого соуса, процедите подливку и уварите ее вместе с испанским соусом.

КУРОПАТКИ ШАРТРЕ С КАПУСТОЙ. Ощипайте и опалите двух куропаток заверните им ножки, как у антре на вертеле, нашпигуйте их свиным салом и ветчиной, бланшируйте два кочана миланской капусты вместе с полуливром копченого сала и небольшим количеством колбасы. Остудите; на дно кастрюли влейте хорошую телячью подливку, положите куропаток вместе с салом и колбасой, очень мелко нашинкуйте капусту и заполните пустые места. Положите туда же четыре репы, четыре моркови и две гвоздики, пучок зелени, зубчик чеснока, покройте листом промасленной бумаги, смоченной ложкой бульона, и поставьте на огонь. Держите на сильном огне в течение часа, после чего выньте куропаток, чтобы они не пережарились, остальное подержите на огне еще некоторое время. Добавьте сосиски-чиполаты. Возьмите форму для шарлотки, смажьте ее сливочным маслом и положите на дно лист промасленной бумаги. Нарежьте готовые морковь и репу кружочками, сделайте из них рисунок на дне формы; плотно уложите ваших куропаток, капусту и кусочки сала, накройте листком промасленной бумаги и поставьте в водяную баню до подачи на стол. Перед тем как выкладывать на блюдо, дайте хорошо стечь, полейте очень крепким, уваренным почти до желеобразного состояния бульоном, и подавайте в горячем виде.

КУРОПАТКИ А ЛЯ МОНГЛАС, ИЛИ РАГУ В МИСОЧКЕ.

Уложите, покройте свиным салом и зажарьте трех куропаток, как кур. Остудите, снимите мясо на брюшке, чтобы получилась как бы мисочка, нарежьте мясо мелкими кусочками, сварите куропаток в небольшом количестве бульона и держите теплыми до подачи на стол. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, нарежьте 6–8 трюфелей и столько же шампиньонов. Пассируйте их в этом сливочном масле, добавив немного мелко нарезанных петрушки, лука-татарки и шалота. Залейте добрым стаканом шампанского вина и шестью половниками уваренного испанского соуса. Упарьте соус, не забывая тщательно удалять жир. Мелко нарежьте 2–3 гусиных печенки и мясо куропаток. Положите в соус, посолите и поперчите его. Дважды доведите до кипения, выложите на блюдо куропаток, нафаршированных рагу, и используйте в качестве соуса фюме из дичи.

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ КУРОПАТОК. Возьмите филе от четырех куропаток, снимите кожу и удалите сухожилия. Растопите в сотейнике 75 г очищенного сливочного масла, обмакните в него филе и разложите их в сотейнике. Посолите, накройте кружком бумаги; приготовьте фюме из «архиерейских носиков» («пупочков»), уварите и добавьте к нему четыре половника испанского соуса. Еще уварите, в момент подачи на стол снимите жир. Обжарьте филе на сильном огне, переверните, дайте стечь, выложите по краям блюда, чередуя с гренками в форме сердечек, обжаренными в сливочном масле с крепким бульоном. В конце добавьте в соус кусок сливочного масла, сок лимона и ложку оливкового масла для загустения соуса. Залейте куски филе этим соусом. Добавьте, если вам это нравится, ломтики трюфелей в углубление в вашем рагу и подавайте на стол.

КУРОПАТКИ С ПЮРЕ В МИСКЕ. Нашпигуйте свиным салом трех куропаток, добавьте соль, перец, растертые в ступке и просеянные специи и пряности, а также мелко нарезанные петрушку и лук-татарку. Сварите все вместе с куропатками и подайте с горошком, чечевицей, каштанами и т. п., гарнируйте нарезанными ломтиками колбасой и свиным салом, а также гренками.

СУФЛЕ ИЗ КУРОПАТОК. Возьмите мясо двух жареных куропаток, удалите с него кожу и сухожилия. Мелко нарежьте это мясо и разотрите в ступке, куда добавьте мясо, которое бланшировали и из которого устранили горечь. Выньте все из ступки, положите в кастрюлю с четырьмя половниками уваренного концентрированного бульона или испанского соуса. Нагрейте, не доводя до кипения, протрите через сито, собрав тупой стороной ножа то, что может остаться снаружи, переложите соус в другую посудину. Положите в кастрюлю четыре ложки

испанского соуса или уваренного крепкого бульона, разделите на куски куропаток, положите в соус, уварите его и добавьте небольшое количество мясного желе или упаренной телячьей подливки. Снова уварите до желеобразного состояния, снимите кастрюлю с огня, положите в нее пюре и все хорошенько перемешайте. Добавьте кусок очень хорошего сливочного масла размером с куриное яйцо, немного натертого мускатного ореха и вотрите четыре свежих яичных желтка, белки которых пока отложите в сторону. Взбейте эти белки, постепенно смешайте их с вашим еще горячим пюре, все тщательно перемешайте и вылейте в серебряную кастрюлю либо в круглую или квадратную картонную коробку. Поставьте ее в духовку, чтобы слабый огонь горел сверху и снизу. Когда суфле будет готово, сразу подавайте его на стол, чтобы оно не опало.

СОТЕ ИЗ КУРОПАТОК С ТРЮФЕЛЯМИ. Возьмите филе от четырех куропаток, удалите пленки, почистите, положите в растопленное сливочное масло, обжарьте с двух сторон, слейте жир, выложите филе на стол и нарежьте мелкими кусочками одинакового размера, придавая им округлую форму. Из остатков куропаток приготовьте фюме. Процедите, добавьте три столовых ложки испанского соуса, уварите до состояния полу-желе. Положите туда куски филе, не доводя до кипения, добавьте 250 г трюфелей, нарезанных кусочками такой же формы, как и филе, обжарив трюфели в том же сливочном масле, в котором жарились куски филе. Все тщательно перемешайте и положите туда же небольшой кусок сливочного масла. Выложите ваше рагу на блюдо горкой и гарнируйте обжаренными гренками.

КУРОПАТКИ Д’АРТУА. Отделите ножки и крылышки

куропаток, почистите и снимите кожу с двух или трех куропаток, зажаренных на вертеле и не нашпигованных салом. Уложите ножки и крылышки в кастрюлю с небольшим количеством крепкого бульона. До кипения не доводите. Разотрите в ступке почки и обрезки куропаток. Влейте в кастрюлю добрый стакан мадеры, положите три нарезанных луковицы лука-шалота, три веточки петрушки и немного цедры померанца. Доведите до кипения, добавьте пять ложек уваренного испанского соуса или белой телячьей подливки, поварите на сильном огне, после чего смешайте с соусом растолченные куски тушек ваших куропаток, размешайте и процедите через сито. Нагрейте полученное пюре в кастрюле на водяной бане. Затем слейте жидкость с ножек и крылышек, выложите их на блюдо. Между ними положите несколько гренок, обжаренных в сливочном масле. Края блюда украсьте маленькими гренками, обжаренными в растительном масле. Выньте кастрюлю с соусом из водяной бани, добавьте в него сок одного-двух померанцев, немного молотого перца, примерно полкилограмма масла. Все процедите и вылейте на куропаток.

КУРОПАТКИ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ. Растопите в сотейнике сливочное масло, положите в него очищенные кусочки филе от трех куропаток, обжарьте со всех сторон в масле, накройте кружком бумаги. Нарежьте отваренный телячий язык на кусочки такой же формы и размера, как кусочки филе, варите их в кастрюле с крепким бульоном. Мелко нарежьте обрезки и остатки мякоти языка, приготовьте соус, как для соте из куропаток с трюфелями. Обжарьте в нем на сильном огне кусочки филе, выложите их в кружок на блюде, чередуя с кусками языка, полейте частью вашего соуса. Положите в остальной соус приготовленный фарш, хорошо размешайте и выложите в середину круга, образованного кусками филе и языка.

КУРОПАТКИ В ИТАЛЬЯНСКОМ СОУСЕ. Слегка опалите трех или четырех куропаток, предварительно соответствующим образом подготовив. Выпотрошите их через зоб. Разомните сливочное масло с небольшим количеством мелкой соли и заполните им тушки куропаток, оставив ножки снаружи. Свяжите их бечевками, наколите на маленький вертел между крылышком и бедром, заверните в ломтики свиного сала и в два листа бумаги. Привяжите оба конца этого маленького вертела к подставке для вертелов. Жарьте куропаток примерно полчаса, дайте стечь и залейте хорошим, темным и уваренным итальянским соусом *(см. Итальянский соус)*.

МОЛОДЫЕ ИЛИ ВЗРОСЛЫЕ КУРОПАТКИ, ПЕЧЕННЫЕ В ЗОЛЕ. Ощипайте и выпотрошите ваших куропаток, уложите их,

как кур, вывернув ножки, в кастрюлю с куском сливочного масла и очень мелко нарезанными петрушкой, луком-татаркой и шампиньонами. Когда куропатки пропитаются ароматом этой подливы, заверните их в бумагу и запеките в горячей золе. Подавайте на стол с подливкой и лимонным соком.

ПАШТЕТ ИЗ КУРОПАТОК. Отделите мясо двух-трех зажаренных на вертеле куропаток, удалите кожу и жилы, мелко нарежьте мякоть, размельчите оставшиеся части куропаток и сложите в кастрюлю, куда добавьте четыре половника испанского соуса и два половника крепкого бульона. Сварите это фюме, процедите соус через сито, уварите его, снимите жир, снова уварите до консистенции полужеле. Отложите немного этого соуса в сторону, чтобы полить им паштет в момент подачи на стол. Сложите мелко нарезанную мякоть куропаток в кастрюлю с оставшимся соусом, добавьте щепотку молотого перца, немного тертого мускатного ореха и два небольших куска масла. Хорошо перемешайте, выложите на блюдо и гарнируйте обжаренными в сливочном масле гренками, а сверху положите яйца в мешочек.

КУРОПАТКА БЕЛАЯ

Птица, которую называют белой куропаткой, на самом деле — рябчик. Ростом она с куропатку и имеет ослепительно белое оперение, за исключением хвостовых перьев, которые обычно черные. Эта птица попадается в Савойе. Римляне высоко ценили ее мясо, которое по вкусу и по другим своим качествам одинаково с мясом рябчика. Готовят их тоже одинаково.

КУРОПАТКА ГРЕЧЕСКАЯ

Она крупнее красной куропатки, на которую очень похожа. Ее спина рыжевато-серая, грудь серая, брюшко рыжее. Эта птица распространена повсеместно на Востоке, на Сицилии и в окрестностях Неаполя. Она никогда не спускается на равнины. Мясо ее белое, высоко ценится, хотя и имеет смолистый привкус и немного горчит. Ее находят в основном в Альпах, иногда в долинах Грезиводан, Вьеннуа и Валентинуа. Происходит она с Аттического побережья, добрый король Рене Анжуйский подарил эту благородную дичь своей любимой провинции. Один из Скалигеров добавляет, что греческая куропатка родом с горы Олимп и сохранила чувство своего величия, состоящее в том, что она живет только высоко в горах, где царствует единолично. Отец Пуаре говорил, что между греческими и другими куропатками дистанция такая же, как между персиками и каштанами. Сирано де Бержерак считал, что греческие куропатки по отношению к обычным являются тем же, чем кардиналы по отношению к простым нищенствующим монахам. И, наконец, г-н де ля Реньер говорил, что греческие куропатки должны цениться столь высоко, что их можно есть только стоя на коленях. Автор «Мемуаров госпожи де Креки» рекомендует шпиговать их очень тонкими ломтиками сала либо обкладывать кусочками сала, когда они очень молодые, или же подавать их в виде великолепного жаркого. Но г-н Вюймот был в принципе против того, чтобы шпиговать дичь салом, и говорил, что этого никогда нельзя делать; а мы доверяем его авторитетному мнению.

КУХНЯ, ПОВАР, КУХАРКА*

Что касается Кухни, отсылаем читателя к статье Виктора Гюго в предисловии к нашей книге.

ПОВАР. В своем «Кулинарном словаре» г-н де Куршан дает титул «Повар царя Сидона» Кадмусу, которого мы знали всего лишь как сына Агенора, брата Эуропа, основателя города Теба и изобретателя письменности.

Эти титулы казались нам достаточными, чтобы сделать Кадмуса знаменитым. Г-н де Куршан добавляет к ним титул повара. Мы не станем оспаривать этого. Должность повара в Средние века вовсе не была несовместима с дворянством, и, пожалуй, благодаря Вателю повара приобрели право на известность. Действительно, в летописях аббатства Сен-Дени можно прочесть, что Тибо де Монморенси, кавалер ордена и сеньор де Бури, был «великим кулинаром», то есть шеф-поваром или первым поваром короля Филиппа де Валуа.

На это второе утверждение нашего коллеги Куршана нам придется без колебаний возразить, поскольку Филипп де Валуа умер более чем за 200 лет до учреждения этого ордена в 1578 г. королем Генрихом III. По крайней мере, точно известно, что при короле Людовике XI существовал указ Высшего совета, согласно которому дворянство и все привилегии оного сохранялись за бывшим поваром мадам де Божё, по имени Сирано де Бартас, поскольку упомянутая должность повара никогда не наносила и не должна нанести никакого урона дому этого дворянина. Знаменитый Монтескьё был потомком Робена, второго повара коннетабля де Бурбона, получившего дворянство от своего хозяина. Любопытно, что этот человек (мы говорим о коннетабле де Бурбоне, которого Байар лишил его дворянского титула) сумел сделать дворянином своего повара. Генрих IV произвел в дворянство Николя Фуке, сеньора де ля Варенн и главного повара королевы Маргариты, за заслуги при исполнении своих служебных обязанностей. Кроме того, как говорила острая на язык королева Марго, «он нашел способ получить семьдесят тысяч ренты, щипая не своих цыплят, а цыпочек короля».

Согласно Брийа-Саварену, можно сделаться хорошим поваром, так и не научившись как следует готовить жаркое. Умение готовить жаркое — такой же врожденный талант, как талант поэта.

L'ART

DU CUISINIER,

PAR A. BEAUVILLIERS,

Ancien Officier de Monsieur, comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des Maisons royales, et actuellement Restaurateur, rue de Richelieu, n° 26, à la grande Taverne de Londres.

TOME PREMIER.

A PARIS,

CHEZ PILET, IMPRIMEUR-LIBRAIRE, RUE CHRISTINE, N° 5

Карем и Бовилье со всей очевидностью доказывают нам (особенно Карем), что можно быть одновременно писателем, археологом и хорошим кулинаром.

Некоторые хорошо известные гурманы, у которых не отберешь их звания знатоков гастрономии, предпочитают поварам кухарок. Они утверждают, что у этих дам рука более умелая и легкая в использовании специй. Правда, подобно древним вакханкам Траса, они дьявольски обидчивы. Я помню, как лет тридцать пять или сорок тому назад два очень остроумных автора водевилей, по фамилии Бразье и де Демерсан, написали небольшую пьесу под названием «Кухарки», которую играли в Театре-варьете. Господа авторы пренебрегли по отношению к искусным кухаркам тем уважением, которого они заслуживали своим талантом и принадлежностью к женскому полу. На следующий же день обоим авторам пришлось рассчитываться с собственными кухарками, которые покинули своих хозяев, на которых обрушилась ненависть всех их товарок по профессии. И это еще не все: искусные поварихи Парижа собрались на общий съезд, где продемонстрировали самые чудовищные намерения, метали громы и молнии и произносили самые страшные проклятия в адрес авторов пьесы. Одна из участниц собрания даже подкараулила их у выхода из театра и тем же тоном, каким на Корсике провозглашают вендетту,

крикнула: «Берегись, а мы вас тоже будем остерегаться!» В течение многих лет Бразье и Демерсан рассказывали, что им приходится обходиться без кухарок, во-первых, потому, что они не могли их найти, а во-вторых, потому, что боялись доверить свои драгоценные жизни кому-либо из членов мстительной корпорации кухарок. Если эти отверженные бедняги не обедали или не ужинали у кого-либо из друзей, им приходилось питаться яйцами и лионской колбасой.

И они отомстили за себя куплетом в своем следующем водевиле, который заканчивался такими строками:

> Я и говорю, что лучшие кухарки —
> Это жестяные кухонные плиты.[57]

Президент Эно, кажется, тоже не держал кухарок, особенно «плохих кухарок с сильным привкусом святости». Поскольку он следующим образом отзывался о кухарке мадам дю Деффан: «Между нею и женщиной по фамилии Бринвиллье разница только в намерениях». Эта кухарка на самом деле была слишком плоха, особенно для такого знатока, каким был он сам, имевший в своем доме лучшего из современных поваров.

Как это было любезно и как ободряло!

> Мальерб, претендовавший на звание гурмана и который особенно любил видеть поваров за работой, говорил, что хороший обед получается тогда, когда его составляют и готовят задолго до намеченной трапезы.
> И вот однажды, придя на обед к одному из своих друзей, он обнаружил перед дверью этого приятеля лакея в перчатках. Был полдень, а по обычаю того времени обед должен был состояться в час пополудни.
> — Кто вы, друг мой? — спросил Мальерб у лакея.
> — Месье, я повар! — отвечал тот.
> — Проклятье! — воскликнул гость, удаляясь как можно скорее. — Я не обедаю у человека, повар которого в полдень носит на руках перчатки; еда должна быть давно готова.
> — Эта баранья ножка недоготовилась, — сообщил своему хозяину человек, считавший, что умеет красиво говорить.
> — Месье, — ответил обиженный хозяин, — кухарка недозаботилась о ней.
> Закончим остроумным высказыванием маркиза де Бьевра. Маркиз де Бьевр наблюдал за двумя дерущимися

поварятами, и кто-то спросил его, что там за шум. «Ничего особенного, — ответил маркиз. — Это просто кухонная потасовка или кухонная утварь».[58]

ИСПАНСКАЯ КУХНЯ. В Испании есть только одно блюдо для всех и блюдо это называется *пучеро.*

Вот ингредиенты, из которых состоит хорошо приготовленное пучеро.

Говядина, 1 ливр.

Отметьте также, что когда быка убивают, он становится коровой и вместо того, чтобы говорить buey, испанцы говорят vaca.

Копченая ветчина с костями, 1/2 ливра.

Чем старее ветчина, тем она лучше: самая лучшая — это ветчина из Галиции.

Варите это мясо в четырех литрах воды, пока вода не упарится наполовину.

Гарбанчос (горох), 1/4 ливра.

Прежде чем продолжать, мы должны рассказать, что такое гарбанчос.

Гарбанчос — это гигантский горох-нут. Должно быть, эти горошины использовал Цицерон. Ценность гарбанчос зависит от земли, где он родился. Гарбанчос, который сварится за полчаса, бесценен; но если он родом с плохой земли, то через час варки он становится еще более жестким, чем был до того, как его поставили на огонь.

Если оболочка горошин как бы сморщена, а величиной горошины с пулю от ружья двадцать второго калибра, значит, ваш гарбанчос высшего качества. Накануне дня, когда вы хотите его подать на стол, замочите его в соленой воде. Этот овощ очень капризный как с точки зрения физической, так и с моральной. Если во время варки к нему прибавить хоть каплю холодной воды, он воспользуется этой ошибкой, чтобы больше не вариться. Более плотный, чем фасоль, он производит в желудке те же звуки, какие фасоль вызывает только в кишечнике.

Если вам покажется удивительным, что испанец в вашем присутствии позволяет себе столь неприличные действия, которые мы считаем весьма эксцентричными, он очень спокойно ответит вам, что *por un pundo de aire no se debe perder un barrenon de tripas.* Это означает, что ради глотка воздуха не стоит лишаться целой кастрюли требухи.

Такое оправдание достойно оправдания, приведенного маршалом Лефевром, когда вырвавшиеся из уст его жены несколько иностранных слов показали, как из-под кожи жены маршала прямо-таки просвечивает бывшая прачка.

Еще одна испанская поговорка гласит, что *el buen garbancos y el buen ladron de Fuente-Sanco son*, это означает: лучший гарбанчос и лучший вор родом из Фуенто-Санко.

Вернемся к нашему пучеро, который еще далеко не готов.

Наступил момент положить в него чоризо.

Чоризо — это фарш из свинины и телятины, куда добавлен красный перец и другие сильно действующие компоненты.

Когда на слабом огне мясной бульон упарится, как указано нами, от четырех до двух литров, берут одну унцию свиного сала, одну унцию ветчины, немного петрушки, ползубчика чеснока, мелко режут, смешав со столовой ложкой бульона, который берут из кастрюли. Затем разбивают два яйца, взбивают их, как для омлета, крошат в яйца маленький кусочек хлеба, смешивают все вместе и зажаривают в таком количестве порций, чтобы хватило каждому, кто будет есть пучеро.

Когда все порции хорошо зажарились, их бросают в бульон и вынимают оттуда через полчаса.

В некоторых районах Испании в пучеро кладут четверть какой-нибудь домашней птицы.

Вот как выглядит неизменный обед испанца. Про любого испанца, не имеющего такого обеда, можно сказать то же самое, что говорят про путешественника, у которого нет пальто: «Бедняга!»

Но только не надо приходить в восторг по поводу умеренности испанцев в еде: тот самый испанец к тому часу, когда он ест свой пучеро, то есть к двум часам пополудни, если он себя уважает, уже выпил свой утренний шоколад в шесть утра, съел в 11 часов одно или два яйца, а в 6 часов вечера он снова выпьет шоколад, если только с ним нет кого-нибудь, кому требуется освежиться: в этом случае к шоколаду добавятся мороженое и какая-либо выпечка. И, наконец, в 11 вечера он поужинает, съев гизадо — блюдо, которое, подобно пучеро, может быть в любой момент подано в хорошем доме.

Гизадо состоит из говядины и телятины в сочетании с картофелем. Его следует ставить на огонь в обед, чтобы иметь возможность съесть его, как мы сказали, в 11 часов вечера на ужин.

Гизадо могут отличаться друг от друга лишь тем, что в одни из них картофелины кладут вариться одновременно с мясом, а в другие их добавляют в момент подачи на стол, предварительно зажарив их до хрустящей корочки.

Все это обычно для Кастилии, прекрасной Кастилии, где мы бродили вместе с Дон Кихотом и Санчо Пансой, выпрашивая, подобно им, молоко и домашний сыр.

В Галисии другие обычаи, путешественника здесь ожидает не пучеро, а *кальдо*.

Прежде всего, вместо густого шоколада, который вы найдете в обеих Кастилиях, здесь подают светлый шоколад: вся разница в том, что чашка в Галисии больше и шоколад в ней более жидкий.

Если вы будете иметь несчастье, подобно мне, пересечь Галисию, остерегайтесь одного сюрприза.

Как и повсюду, во дворе отеля, где на железнодорожном вокзале останавливается дилижанс (если в настоящее время в Галисии существуют железные дороги — в чем лично я сильно сомневаюсь), вы найдете зазывал, которые пригласят вас остановиться в их гостинице. Хорошенько наведите справки, иначе рискуете попасть в какую-нибудь ужасную *posada*, которую называют *casa de huespedes*; там не ищите ни шоколада в чашке, ни съедобного бульона, ни приличной постели. Если же, напротив, вы пойдете за слугой из хорошего отеля, который вам рекомендовали заранее, то в Галисии вы будете питаться ни лучше, ни хуже, чем в других частях Испании.

В целом я посоветовал бы туристу, который собирается проехать по Испании, сначала совершить путешествие в Италию. Италия — весьма удачный переход от Франции к Испании.

> В Италии, где кормят плохо, в хороших отелях вам скажут: «Месье, мой повар — француз».
> В Испании, где кормят ужасно, в хороших отелях вам скажут: «Месье, мой повар — итальянец».

Если в Галисии вам повезло оказаться в хорошем отеле, вам сначала подадут *кальдо* — разновидность супа, представляющего собой большую кастрюлю воды, в которую порезали капусту, картошку, репу и бросили фасоль. Для придания вкуса этому бульону повар добавляет в него четверть свежей свиньи и четверть свиньи «с душком». Если вы захотите сделать кальдо, не путайте свинину «с душком» и соленую свинину; чем сильнее «душок», тем больше такая свинина нравится жителям Галисии.

Потом вам подадут несколько мясных и рыбных блюд, приготовленных, как вам скажут, по-французски или по-

итальянски. Рыба, птица или дичь будут великолепными, а соусы и приправы — ужасными.

Птицу, поскольку вертелы не используются, едят зажаренной в масле на сковородке или поджаренной в жаровне. То же самое относится к дичи. В Испании вертел известен лишь как имя существительное: его найдешь в любом словаре, но никогда не встретишь ни в одной кухне. Это большое несчастье, так как дичь в Испании встречается очень часто и, хотя стоит недорого, отличается высоким качеством. Кролики стоят от 15 до 20 су; их никто не ест, объясняя это тем, что кролики, очевидно, роют землю, чтобы выкапывать из нее мертвецов. Куропатки — великолепные красные куропатки — продаются за 8—10 су. Пожалуй, в Галисии едят самую лучшую рыбу. В центре Испании, то есть в Кастилии, до того как там появилась железная дорога, невозможно было поесть свежей рыбы: чтобы ее привезти, требовалось четверо суток, и рыбу ели только соленую или испорченную. В те времена в этих удаленных от моря провинциях чаще всего использовали в пищу таких рыб, как бонито и тунец. Их ловят в Кастрореале и его окрестностях. Рыбаки продают бонито немедленно после поимки на большие рыбозаводы, где ее жарят в масле и консервируют в бочонках для продажи. Они едят эти консервы четырьмя разными способами:

В натуральном виде, добавив свежее растительное масло;
Вареными в одной кастрюле с томатами;
С омлетом;
Наконец, со жгучим перцем.

Что касается свежей рыбы, употребляемой в Галисии, то это в основном треска, угорь (морской и речной) и минога. Едят также осьминогов, которые служат пищей беднякам.

В Галисии вы отведаете самую лучшую (с точки зрения размера) землянику. Лишь в Мадриде вы сможете найти ей конкурентку в виде земляники из Аранхуэса; тарелки этой земляники будет достаточно, чтобы ваше нёбо пропиталось ее ароматом.

Если говорить о моллюсках, то для них существуют садки: в них, как в озерах возле Неаполя, находят более крупных и менее соленых устриц, чем в море. Часто встречаются марсельские венусы, их продают по 2 су за сотню.

Галисия — единственная местность, где готовят маринованных устриц, которых в маленьких бочонках отправляют по всей Европе. Город Сант-Яго, расположенный примерно в

полутора лье от моря, — это лучшее место в Галисии, чтобы поесть рыбу, потому что сюда рыба приходит достаточно насыщенная воздухом, чтобы перестать быть тяжестью для желудка. Здесь ее с таким нетерпением ждут, что она не успевает утратить свои самые лучшие вкусовые качества.

Другая часть Испании известна форелью — обычной из ручья и лососеобразной. Речь идет о Пуэбла сан Абрида, расположенной поблизости от Озера. Таково единственное название, которое в данной местности носит огромный водоем, где ловятся форели весом по 25 и 30 ливров. Небольшая речушка, протекающая рядом, поставляет форелей меньшего размера, но не уступающих по качеству крупным. Эта речка вносит свой вклад в успехи рыбной ловли в Озере. Имение, в котором находится эта речка, принадлежавшее ранее монахам, во время последней революции было продано как национальная собственность. Его купил некий Перес Галлос. К сожалению, через эту отдаленную часть Испании проезжает очень мало путешественников. Из-за этого хозяин не может извлечь никакой пользы ни из Озера, ни из этой речки, и довольствуется тем, что за неимением широкой публики угощает крупной и мелкой форелью своих друзей и путников, которые просят у него приюта. В зависимости от числа гостей, он велит одному из своих рыбаков нырнуть и принести ему форель весом в 12 или 15 ливров. Рыбак ныряет и только изредка ошибается на 1 /4 или на 1 /2 ливра. Легенда гласит, что на месте Озера когда-то находился город, погибший при землетрясении, в результате которого вместо массы камней возникла эта масса воды. Все это настолько заброшено, что единственному строению, которое еще существовало, дали развалиться на куски.

Местные жители едят форелей на берегах Озера с соусом, который приносят с собой. Я говорю «приносят» потому, что там устраивают пикники с форелью, как в Неаполе — пикники с устрицами. Вот состав этого соуса:

Берется чашка растительного масла, такая же чашка воды, две ложки уксуса, мелко нарезанные петрушка и чеснок, соль, красный перец и жгучий перец; смешивают все вместе, взбивая вилкой. Прибыв на берег Озера, разжигают костер, и свежевыловленную, еще трепещущую рыбу бросают вариться в эту смесь, которая становится для рыбы отваром и соусом.

Там же готовят форелей, чтобы послать своим друзьям. Рыб сначала жарят, потом кладут в небольшие банки. В них они и совершают более или менее длительное путешествие, которое им предстоит.

Из того, что в Испании рыбу готовят и консервируют различными способами, следует, что в этой стране существуют

посредники в торговле рыбой. Они привозят рыбу, контролируют ее продажу и уезжают обратно с деньгами на приобретение новой порции. Наряду с этими мобильными посредниками, существуют другие перекупщики, остающиеся на месте, чтобы контролировать торговлю. У них есть погонщики мулов, *Arrieros*, которые привозят рыбу, поступающую из астурийских провинций, в другие города, главным образом в Рио-Секко, где самое высокое потребление рыбы.

Я думаю, довольно любопытно бросить взгляд на пищу этих *Arrieros* и поговорить о том, что они из себя представляют вообще.

Существует два типа *Arrieros: Maragatos,* которым доверяют, как у нас доверяют жителям Оверни, и которые в основном заняты перевозкой товаров, и собственно *Arrieros*, которые осуществляют торговлю винами и другими продуктами за свой счет; их пища состоит из риса и трески. Треску они готовят следующим образом:

Не вымачивая соленую треску, ее разрывают на куски, кладут куски на угли, где рыба теряет соль, а потом варят ее с рисом, растительным маслом и водой.

У каждого из них есть мешок, на котором он спит. Закончив обед, он должен наполнить свой мешок соломой: это обходится в два су, и это единственная плата за ночлег, которую он вносит. За свои два су он имеет право ночевать под крышей.

Если же во время путешествия *Arrieros* совершил удачные сделки, то он заменяет свою скромную еду на еду высшего класса, но всегда с рисом: курица с рисом, кролик с рисом, куропатка с

рисом. В таком случае треска исчезает из рациона и заменяется дичью или птицей, но рис всегда остается основным компонентом трапезы. Лучший рис производит Валенсия. В период самых высоких цен его цена не превышает шести су за ливр, это едва ли половина того, что он стоит во Франции.

Когда я путешествовал по Испании, особенно доводило меня прямо-таки до болей в желудке то, что охота на животных могла бы там быть столь же приятной и полной наслаждения, как во Франции. Дичь в Испании встречается в изобилии, красные и серые перепелки гуляют стаями, и я уже говорил, что заяц, который в Испании на одну треть крупнее французского, продается там за 20 су. Но первое, что делают, несчастные испанцы, у которых нет кулинарного чутья и настоящего вкуса к еде, убив зайца, даже если они убили его на продажу, — они выпускают из него кровь до последней капли, перерезав сонную артерию. Эти невежественные люди не знают, что кровь зайца после его смерти совсем не свертывается и остается жидкой, поэтому зайца можно готовить с приправами в собственной крови.

Вот как готовят зайца испанцы.

Они его разделывают и выдерживают трое суток в маринаде, содержащем одну унцию сладкого перца, горсть оригано (это трава, не имеющая аналога во Франции, которая испанцы используют для приготовления всех соусов), соль, молотый перец, немного мелко нарезанного чеснока, залитых обычной водой. По прошествии трех дней зайца вынимают из воды, подвешивают, чтобы стек маринад, и готовят на пару в жаровне с одним ливром лука, двумя унциями растительного масла, двумя унциями уксуса, целой головкой чеснока и специями. Все покрывают листком промасленной бумаги, снова накрывают жаровню крышкой, на которой должен гореть огонь, и тушат зайца еще 3–4 часа.

Существует и второй способ: зайца зажаривают в духовке, в окружении лука и картофеля.

Что касается перепелок, то их готовят очень редко. Хозяин отдает их кухарке, которая, чтобы легче их было ощипывать, замачивает их в кипятке, не подозревая, что при этом они теряют самое вкусное. Затем кухарка бросает перепелок в olla podrida, где они варятся и откуда их вынимают вилкой как придется, нередко раньше, чем следует.

Olla podrida — это блюдо, мало распространенное в Испании, но ставшее очень известным во Франции, благодаря писателям, которые знают его, да и то лишь по названию.

Olla podrida — это громадная кастрюля, поставленная на огонь, с которого ее никогда не снимают. В нее последовательно бросают все сорта мяса, поступающего в дом, особенно мяса, которое образует желе. Так что в состав olla podrida входят телячьи и свиные ножки, ножки ягненка, свиные голова и уши.

Вполне понятно, что из всего этого выделяется очень густой и вкусный сок. Я нашел бы его великолепным, если бы в него не добавляли неизменную брыжейку, которая придает ему привкус

требухи. Этот привкус я не выношу. Так что лишь крайне редко я дожидался, пока мои перепелки сварятся в olla podrida: я зажаривал их перед огнем на кончике бечевки.

А из зайца я готовил рагу, которое, к сожалению, оказывалось неполноценным из-за отсутствия крови.

Иногда перед путешественниками возникает одно из самых неожиданных затруднений: речь идет о том, каким образом им приходится пить в некоторых районах Испании, включая Наварру и Нижний Арагон. Мне неизвестно, есть ли в этой провинции стаканы сегодня, когда Испания хвастается своим прогрессом, но я знаю точно, что в мое время стаканов не было. Но тем не менее надо как-то пить, особенно во время трапезы: на стол ставятся кувшины емкостью в литр или в пол-литра с вином, которое должно утолять жажду, и приходится пить прямо из кувшина, но не касаясь при этом губами его краев. Это весьма неудобно для иностранца, который никогда не пользовался таким способом. Если же вы имели несчастье прикоснуться к горлышку губами, то остальные гости вырывают кувшин у вас из рук и бросают вам в лицо самые грубые оскорбления.

Что касается ночлега, то кровать найти так же трудно, как стакан: такой предмет меблировки, как кровать, столь необходимый у нас, но считающийся излишним у испанцев, встречается только у людей, которые недавно женаты. За небольшую плату они уступят вам свою кровать. Это случилось со мной в Кастрежу, где мне пришлось обратиться к мэру и к школьному учителю, к коим у меня были рекомендации, чтобы заполучить кровать, которую в тот же вечер у меня стал оспаривать еще один путешественник, прибывший позже меня. Но в Испании настолько редко встречается хороший ночлег, что я держался крепко, и запоздалому путешественнику пришлось завернуться в собственный плащ и провести ночь у огня.

Это нередко случалось бы и со мной, не заручись я горячими рекомендациями дона Венто д'Альвареса, покровителя всех путешествующих по Наварре и Арагону.

В каждом доме своя служанка.

Самая бедная девушка, выйдя замуж, даже если она сама служанка, утром в 7 часов после свадьбы видит у изголовья своей кровати служанку, которая принесла ей чашку шоколада. Муж уже в 5 часов ушел по делам или на работу и в ближайшей к своему дому таверне выпил свой стаканчик *aguardiente.* Это разновидность водки, «огненная водка», как называют ее индейцы. Она делается из виноградного спирта, который перегоняется с помощью перегонного аппарата вместе с водой и анисом. Крепость этой водки от 18° до 40°. Aguardiente редко пьют в чистом виде: наливают дюжину капель в большой стакан воды, которая от этого белеет. Этот напиток выпивают натощак. Он вызывает аппетит и не обжигает желудок подобно абсенту.

Это почти то же самое, что и *sambucco,* которую продают в летние дни на каждом углу в Неаполе; только aguardiente, как мы уже сказали, делается с анисом, а sambucco — с укропом. Еще одна водка — это тафия, которую привозят из Гаваны и делают из сахарного тростника.

Ни одно из вин Испании не является натуральным; обычно самые лучшие вина делают кондитеры: они одновременно изготавливают выпечку, конфеты, вина и свечи.

Херес, малага, аликанте, пагарете вырабатываются ими и обычно продаются по цене 2,5 франка.

Французы, в целях конкуренции, делают нечто вроде шампанского из вин провинции Ронеда. Эти вина белые и сильно

опьяняющие. Их пьют обычно, когда подают рыбу.

Салаты в Испании почти всегда едят перед супом. Вот основные салаты и описание того, как их едят.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. Отваривают цветную капусту вместе с четырьмя яйцами, которые варятся вкрутую. Цветную капусту подают одновременно с яйцами на блюде, очистив яйца и разрезав их на 4 части; салат заправляют в горячем виде.

Этот салат отвратителен по двум причинам:

Во-первых, потому, что яйца, сваренные в одной воде с цветной капустой, приобретают ужасный вкус.

Во-вторых, потому, что любой салат, кроме салата со свиным салом, отвратителен в горячем виде.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ. Капусту варят вместе с костями от ветчины, когда сварится, сливают воду и жарят на сковороде с растительным маслом. Затем капусту подают на стол и там еще раз поливают растительным маслом с добавлением соли, перца и уксуса.

Другие салаты такие же, как во Франции, и заправки готовятся так же.

Я уже рассказывал, описывая мое путешествие по Испании, как, чтобы избежать отвратительного растительного масла испанцев и их безвкусного уксуса, а также разных живых существ, видных невооруженным глазом, я готовил салат без масла и уксуса, из желтков свежих яиц и лимонного сока.

В наши дни, когда существуют железные дороги, произошли значительные улучшения в том, что касается провизии. Я уже не был в Испании, когда меня научили секрету избавления растительного масла от прогорклого запаха и вкуса. Поскольку любой из моих соотечественников может оказаться перед кувшином прогоркшего масла, поспешим сообщить ему способ вернуть маслу его первоначальный вкус.

Масло выливают в сковороду и кипятят, предварительно хорошенько закрыв все окна и двери кухни. Когда температура масла достигнет 100° или 150°, бросьте в него кусочек хлеба, которому надо дать в буквальном смысле сгореть в масле. Хлеб при этом дымит, и дым уносит с собой весь неприятный запах масла.

От этого задохнется даже эскимос. Открываются окна, запах покидает «отравленный» дом, соседи прибегают под дверь, чтобы выяснить, что происходит, а масло снова становится съедобным, только теряет желтый цвет и приобретает черноватый оттенок.

Салаты в Испании едят обычно перед супом.

Из супов испанцы особенно любят чесночный. Вот его рецепт.

Возьмите 2 унции животного жира на литр воды, растопите этот жир в сковородке, зажарьте в нем один зубчик чеснока, пока не сгорит. Влейте туда же воду, добавьте хорошую щепотку соли и доведите три или четыре раза до кипения. После этого нарежьте хлеб в супнице тонкими ломтиками, разбейте яйца по числу едоков и вылейте на хлеб, а сверху налейте кипящий бульон.

Когда трапеза более или менее плотная, после супа обычно подают говяжий язык, приготовленный на пару. Это блюдо можно готовить следующим способом.

Выдержите говяжий язык трое суток в маринаде того же состава, который указан для зайца. По прошествии этого времени выньте его из маринада, дайте стечь, нашпигуйте очень мелкими кусочками сала, затем варите на пару, как зайца, с луком и картофелем.

К языку, сваренному на пару, прибавим еще одно из самых любимых испанцами блюд — Курицу pepitoria.

Курицу разрезают на четыре части, обжаривают в очень

горячем растительном масле. Курицу и топленый жир кладут в кастрюлю, добавляют воду, соль, лавровый лист и варят все вместе. Затем растирают в ступке желтки от трех крутых яиц, немного хлебного мякиша и петрушку. Все перемешивают до получения густого соуса, варят его вместе с курицей и подают в горячем виде.

Может случиться так, что в буржуазном доме в Каталонии на обеде удастся обойтись без курицы pepitoria, но наверняка дело не обойдется без курицы с помидорами и перцем.

Представьте себе, что вы собираетесь попотчевать ваших друзей этим экзотическим блюдом.

Зажарьте курицу в растопленном свином сале на сковороде, как было описано для курицы pepitoria, выньте готовые куски из сковороды. В кипящее сало положите очищенные помидоры и перцы, предварительно испеченные на углях, снова положите туда курицу и жарьте ее вместе с перцами и помидорами до полной готовности.

А вот что называется семейной яичницей. В соленой воде отваривают дюжину картофелин «в мундире», чистят их и растирают в ступке;

затем разбивают шесть яиц, добавляют соль, перец, хорошенько смешивают их с картофелем, все вместе выливают на сковороду и зажаривают на слабом огне, чтобы яичница не пристала ко дну сковородки. Ее подают с соусом бедняка.

В Испании нет колбасных изделий из свинины. Свиная кровь, из которой мы делаем кровяную колбасу, хранится в толстых кишках, сваренная с рисом и луком, до момента употребления, когда кишки вместе с содержимым режут на куски и зажаривают или варят в супе, либо пекут в золе, как картофель.

Всю остальную свинью засаливают и продают торговцам солониной, которые почти все родом из Эстремадуры. Изделия из свинины, больше всего похожие на наши, готовят дома.

Причиной этого отсутствия производства колбасных изделий в Испании был указ, запрещавший, по соображениям гигиены, забивать свиней с 1 июня до конца августа. В каждом более или менее исправном хозяйстве в декабре режут одну, двух или даже трех свиней для удовлетворения своих годовых потребностей.

В Серизи я был знаком с одним хозяином, который в это время года забивал до восемнадцати свиней, чтобы кормить своих домашних.

Один из основных продуктов, которые делают из свиньи, — это хоризо, вид колбасы из мелко нарезанных свинины и телятины, с большим количеством специй. Эту колбасу коптят и хранят, как ветчину.

Хорошие хозяева делают столько хоризо, сколько остается дней в году плюс дни следующего года до момента, когда будет забита следующая свинья, то есть делают 365 хоризо и еще штук 50 на те дни, когда в доме будут гости.

Что касается ветчины, то представление о ней нам дает байоннская ветчина, с той разницей, что каталонские ветчины вдвое больше. Ветчину в Испании коптят и хранят, как и во Франции, и едят двумя способами:

На скорую руку ее жарят следующим образом. Ветчину режут не слишком тонкими ломтиками, зажаривают их в растопленном свином сале, стараясь, чтобы она не слишком пересохла на сковороде. Потом в сковороду выливают стакан воды, в которую добавлены одна или две ложки уксуса, в зависимости от его крепости, и две ложки сахарной пудры; затем все вместе варят до тех пор, пока соус не загустеет.

На мой взгляд, это самый лучший способ съесть испанскую ветчину, если вы торопитесь; так что я призываю путешественников заказывать ветчину «на скорую руку» и особенно оценить вкус соуса.

Теперь поговорим о нежной ветчине — особом произведении колбасного искусства.

Лишь немногие свадьбы в Испании обходятся без знаменитого блюда «нежная ветчина». Из ветчины вынимают кости, затем ее вымачивают от соли в кипящей воде в течение часа, вынимают ветчину, выливают воду, дают ветчине стечь, заливают ее целиком белым вином. Когда останется половина вина, добавляют сахар (пол-ливра на литр вина) и кипятят, пока ветчина полностью не сварится. Ветчину вынимают, сливают вино, в котором она варилась, если, конечно, его не хотят использовать для какого-нибудь соуса. Затем ветчину кладут в форму и держат двое суток под тяжелым прессом. В результате получается компактная и очень плотная масса, которую режут ломтями, и едят в таком виде.

В Испании очень ценится баранина. Пословица гласит:

> «Ешь баранину, как бы дорого она ни стоила, живи в городе, как бы плохо тебе там ни было, и пей воду из реки, какой бы мутной она ни была».

Баранину едят жареную, из нее делают котлеты, рагу, на гарнир используют фасоль, но всегда шпигуют баранину большим количеством чеснока.

Ягнят так много, и они столь дешевы, что один из моих друзей, живший в Карион де Л ос Кондес и целый месяц питавшийся этим мясом, был вынужден уехать, чтобы есть что-нибудь другое.

Козленок более любим, чем ягненок, его готовят точно так же, и стоит он не дороже.

Как мы уже сказали, ягненок не очень ценится, поэтому любой пастух имеет право брать себе на пропитание двух или трех ягнят в месяц, при условии, что будет отдавать шкуры хозяину.

Другие мелкие доходы пастух получает от воров, которым он дает наводку — если только он сам не вор.

ОБЩИЙ СОВЕТ ПУТЕШЕСТВЕННИКАМ

Никогда ничего не спрашивайте у пастухов, чтобы они не знали, откуда и куда вы едете.

Одно из самых больших удовольствий испанцев, которые, как мы видим, не умирают с голоду, — полдник в полях на свежем

воздухе. Это удовольствие было бы неполным, если бы отсутствовала epanada.

Расскажем, что такое эпанада и как ее готовят.

В зависимости от числа гостей, возьмите шесть или восемь ливров теста для хлеба, которое должно быть готово к выпечке. Принесите его домой и месите с растопленным свиным салом, известным под названием graro.

В Испании его можно найти повсюду; в некоторых случаях оно заменяет сливочное масло. Сделайте из теста круглый пирог, пустой в середине, который везде надо смазать взбитыми яйцами, чтобы мясная начинка не приставала к стенкам. В Кастилии эпанаду готовят с шестью или восемью голубями — тогда это эпанада с голубями, либо с цыплятами — тогда это эпанада с цыплятами.

Ее делают со свининой, с телятиной или с любым другим мясом. В Галисии вместо мяса в эпанаду кладут рыбу. Мясо, которое используется для изготовления эпанады, должно быть заранее обжарено в масле, сырой кладется только рыба.

Мясо, положенное в выемку, которая была для него оставлена в тесте, покрывают, как в наших пирогах, слоем того же теста, затем несут к пекарю, чтобы он поставил его в духовку, сделав пометку с фамилией хозяина. Иногда пекарям в течение дня приходится выпекать множество эпанад.

Тесто оставляют в печи на время, необходимое для того, чтобы зажарилось мясо, заключенное в этом тесте. Пекарю платят

за работу; потом каждый отправляется со своей эпанадой на поле для праздника.

Прибыв на место, каждая семья присоединяется к тому, кто несет эпанаду — почти всегда это делает служанка, которой поручены и приборы, и все необходимые для трапезы посуда и оборудование. Одновременно она несет фрукты и вино — всегда в бурдюке из козьей шкуры, а также и все остальное, что не хотят покупать у торговцев, которые устраиваются на праздничной лужайке на все то время, пока длится праздник.

В Мадриде такие праздники — хорошая традиция.

В четверти лье от города, на пологом склоне стоит старинная часовня. Вдоль всей дороги, которая ведет к этой часовне, выстраиваются хозяева фритюрниц с кипящим маслом и торговцы вином: они призваны помочь тем, кто не сумел приготовить эпанаду для этого случая.

Холм выглядит, как улей, покрытый пчелами: 30–40 тысяч человек спешат к дверям часовни, чтобы увидеть святого, ради которого они здесь собрались. Они толпятся, отталкивают друг друга, врываются в часовню, им удается увидеть святого, они молятся и выталкивают друг друга наружу так же, как до этого вталкивали внутрь часовни.

От входа в часовню видна долина, где 200 тысяч человек, сидящих за merienda, то есть за полдником, являют собой самое любопытное зрелище, какое только можно увидеть, которое, несомненно, навеяло Сервантесу мысль о свадьбе в Гамаче.

Этот праздник представляется остатком римского карнавала, который ставил слуг и рабов на одну ступень с хозяевами. В этот день испанские слуги забывают о своей должности и могут считать себя ровней всем тем, с кем рядом сидят, поскольку они едят одну и ту же еду и пьют одно и то же вино за общим столом.

По мере того как время идет, а бурдюки пустеют, веселье разгорается, оживление переходит в шум, шум сменяется всеобщим беспорядком, и весьма редко такие праздники обходятся без поножовщины и без того, чтобы кто-нибудь из гостей не заплатил своей жизнью за удовольствие участвовать в этом коллективном полднике.

Так что я советую путешественникам отправиться посмотреть этот весьма любопытный спектакль, но не принимать в нем участия. Лучше отправиться туда в экипаже, поскольку в эти дни мост в Толедо опасен даже днем.

Надо отдать дань Каталонии и рассказать о двух национальных каталонских кушаньях: фаршированных длинных хлебцах и рагу с черносливом. Небольшие удлиненные хлебцы, традиционные для Каталонии, кипятят в молоке, вынимают

мякиш и заменяют его мясным фаршем, после чего зажаривают фаршированные хлебцы в жире.

Во Франции фаршируют трюфелями, в Кастилии — оливками, в Галисии — каштанами, а в Каталонии — черносливом.

Фрикандо готовится подобно обычным рагу, только испанцы добавляют чернослив, который любители с первого взгляда принимают за трюфели.

Такое же удивление вызывают пулярки и идейки: сквозь их прозрачную кожу просвечивают черные комочки, от которых у гурманов текут слюнки. Но нет, доверчивые гости, это лишь сушеные сливы.

КЮРАСАО

Кюрасао называют разновидность апельсина, из которого получают ликер с таким же названием. Высушенная кожура этого апельсина поступает к нам из Голландии. Ее перегоняют со спиртом и в полученную эссенцию добавляют сироп. У этой кожуры необыкновенно приятный горьковатый вкус. Ее промывают, дают стечь и настаивают в течение двух недель в смеси, состоящей на 1/4 из воды и на 3/4 из спирта. Затем процеживают, смешивают с крепким сиропом и фильтруют.

N.B. — Время от времени перемешивайте вашу настойку.

Эта операция, простая в теории, на практике оказывается весьма трудной. Надежнее покупать Кюрасао в готовом виде.

Самый лучший ликер Кюрасао продается у Фокинга, в Амстердаме. Как ни стараются в Бордо изготавливать этот ликер, он не достигает той степени совершенства, которой может гордиться продукция конкурентов.

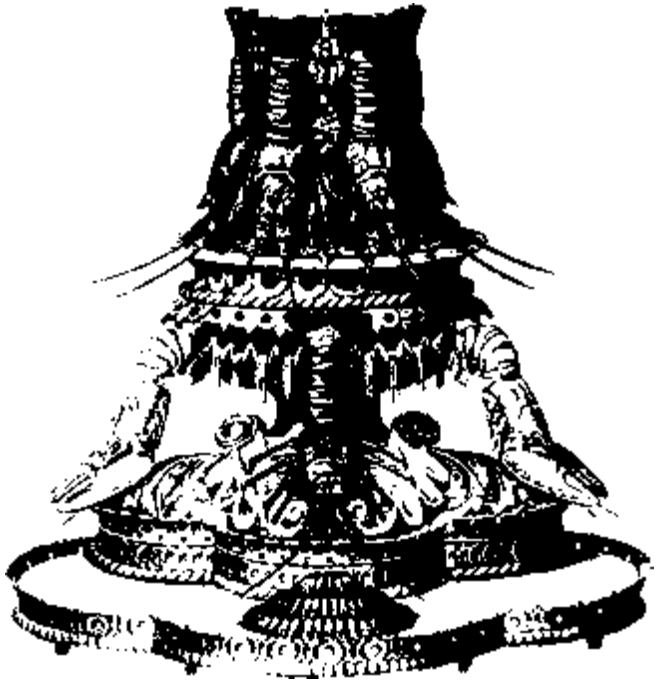
Л

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

В кулинарии используют только листья лавра обыкновенного, или лавра Аполлона, которые находят довольно широкое применение. Их кладут в любой «сборный букет» — пучок пряных растений, обязательный при изготовлении всех рагу. Но лавровый лист следует добавлять в умеренных количествах и преимущественно в сухом виде, чтобы его вкус был менее выраженным и менее терпким.

ЛАНГУСТ

Ракообразное, отличающееся от омара тем, что имеет менее тонкий вкус и лишено больших клешней, которые рыбаки называют «кусательными лапами». Лангуста варят в специальном бульоне с приправами и едят с соусом ремулад с каперсами или под майонезом с лимоном и оливковым маслом.



ЛАНЬ

Четвероногое животное из отряда жвачных и из семейства оленей. Мясо справедливо считается великолепным продуктом.

Лань слишком хорошо известна, чтобы здесь требовалось ее описывать. Скажем только, что мясо лани, как и мясо косули, оказывается более высокого качества, если она была убита во время активной деятельности.

Из частей туши лани выше всего ценятся круп и задние ноги, потому что они наиболее мясистые. Хороши также мозги, по мнению Реди, который утверждает, что ему приходилось есть отличные куски со свиным салом.

Лань следует выбирать молодую, нежную, жирную и хорошо откормленную: в таком случае ее мясо дает хороший сок и очень питательное. Старая лань имеет жесткое мясо, которое с трудом переваривается.

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ ЛАНИ (ПО-АНГЛИЙСКИ). Если у вас есть достаточно жирная задняя часть лани, то есть покрытая слоем жира подобно бараньей ноге, удалите из нее кость, по возможности хорошенько отбейте, посыпьте небольшим количеством мелкой соли. Приготовьте тесто, взяв 3 литрона муки, в которую вы добавите пол-унции соли, 6 целых яиц и совсем немного воды, чтобы тесто получилось очень крутым; заверните тесто во влажное белое полотно и оставьте на час. После этого раскатайте тесто ровным слоем толщиной в шестиливровую монету, наденьте мясо на вертел и целиком заверните в подготовленное тесто: для этого тесто должно быть цельным куском. Края теста слепите, намочив их водой. Сверху все вместе заверните в плотную промасленную бумагу и жарьте на очень равномерном огне примерно 3 часа. Когда зажарится, разверните бумагу, дайте тесту подрумяниться, снимите мясо с вертела и подавайте на стол, поставив рядом в соуснике желе из красной смородины, которое англичане называют «желе из коринки» (рецепт г-на Бовилье).

ЖАРКОЕ ИЗ ЛАНИ НА ВЕРТЕЛЕ. Нашпигуйте мясо лани кусочками толстого сала, посыпанного солью, перцем и гвоздикой, подержите в уксусе с лавровым листом, кусочками лука и лимона, зажарьте на слабом огне, поливая маринадом. Затем приготовьте соус с мелко нарезанными анчоусами и луком-шалотом, зеленым лимоном и обжаренной мукой. Для загустения добавьте мясную подливку и вылейте полученный соус на мясо лани.

ЛАПЧАТКА

Растение, обладающее свойствами культурного пастернака. Англичане зимой едят корни лапчатки вместо пастернака, а из сока лапчатки готовят ликер, который смешивают с испанским вином, настаивают в нем зеленые всходы пшеницы, разводят яичными желтками, добавляют сахар и мускатный орех.

ЛАПША

Изделие из теста, родом из Германии. Нечто вроде очень тонкой вермишели, которой иногда гарнируют волованы.

Если вы хотите приготовить лапшу сами, а не покупать ее в готовом виде, возьмите пол-литра муки, добавьте 5 яичных желтков, немного соли и немного воды. Хорошо размешайте и сделайте крутое тесто. Раскатайте его скалкой как можно тоньше, нарежьте полосками, которые следует посыпать мукой, чтоб лапша не слиплась. Опустите полоски в кипящий бульон, варите четверть часа и подкрасьте, добавив ложку сока или немного жженого сахара. Если опасаетесь, что тесто разварится, используйте вместо яичных желтков цельные яйца. Добавьте в тесто немного шафрана.

НЕМЕЦКИЙ СУП С ЛАПШОЙ. Добавьте в пол-литра муки 3 яичных желтка и 2 цельных яйца; положите немного соли и достаточное количество бульона для того, чтобы жидкое тесто проходило через отверстия шумовки. Добавьте крупный перец и мускатный орех. Варите в кипящем бульоне и особенно следите, чтобы огонь был сильным.

Для приготовления лапши под масляным соусом с петрушкой (соус метрдотель), с пармезаном, с ветчинной подливкой, с постным мясным соусом, варите лапшу, как мы только что рассказали.

ЛАСКА

Мелкое млекопитающее из отряда хищных, имеет длину всего 15–25 см от кончика носа до начала хвоста. Благодаря столь малому размеру, она может пролезать повсюду, даже в самые мелкие отверстия. Ласка — заклятый враг цыплят и голубей: она проникает в курятники и на голубятни и прогрызает черепа птиц, чтобы выедать мозг, до которого она, судя по всему, большая любительница.

В природе она питается лесными и полевыми мышами, птичьими яйцами, которые похищает в гнездах, и, несмотря на небольшую услугу, которую ласка оказывает крестьянину, избавляя его от крыс, коих может преследовать даже в глубине нор. Она тем не менее остается для крестьянина заклятым врагом, и он убивает ее при любой встрече. Говорят, что соленое мясо ласки немного напоминает зайчатину и могло бы использоваться в пищу, но только в случаях крайней необходимости, поскольку оно не отличается ни нежностью, ни приятным вкусом.

Жители Мексики едят ласок, а Фернандо Лопес в своей «Истории Индии» сообщает, что его солдаты ловили множество ласок, жарили их на вертеле и с удовольствием ели. Лично я предпочитаю зажаренное на вертеле заячье седло, а вы?..

ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА «СУНАН»

Японцы называют «сунан» ласточкины гнезда, которые едят в Китае и которые мы уже упоминали, называя их, как мне кажется, «саланганами».[59] Их можно найти в Голландии, где они продаются оптом по 40 флоринов за унцию (примерно 80 французских франков), то есть по 1200 франков за ливр. Их используют как гарнир к некоторым изысканным блюдам и варят в бульоне из птицы, добавляя немного кожуры мускатного ореха. Съедобная часть этих гнезд (потому что в них есть несколько отличающихся друг от друга веществ) представляет собой слизистую субстанцию, несколько напоминающую крупную вермишель, которую делают в Пизе, и имеет очень специфический, тонкий вкус. Восточные натуралисты считают, что она, вероятно, состоит из тканей фукуса или каких-нибудь других морских растений. Это всегда бывают гнезда горной ласточки (Alcyo petroeus), и миссионеры заметили, что их находят только в пещерах, расположенных на морском побережье.[60]

ЛЕБЕДА

Съедобное растение, листья которого, смешанные с листьями других растений, обладающими выраженным вкусом (например, мяты, кресс-салата, майорана), применялись в салатах, широко использовавшихся ранее во Франции и до сих пор с удовольствием употребляемых другими народами Европы. Вместе со щавелем и шпинатом лебеда образует смесь трав, которые входят в состав так называемых зеленых супов.

Лебеда обладает низкой питательностью; она освежает и оказывает некоторое слабительное действие, но подходит только для здорового желудка, если не используется с заправкой из соли, перца и уксуса, то есть в виде салата, как было сказано выше.

ЛЕБЕДЬ, ПАШТЕТ ИЗ ЛЕБЕДЯ

Лебеди, которые для некоторых натуралистов относятся к роду уток, в классификации Кювье принадлежат к отдельному роду отряда перепончатопалых. Из всех птиц у лебедя больше всего шейных позвонков — 23. Спинных позвонков у лебедя 11, поясничных — 14, а хвостовых — 3.

Домашний лебедь на вид столь элегантен, что его не перепутаешь с гусем или уткой, которым он тем не менее приходится близким родственником. В глазах, а скорее в ушах орнитологов лебедь обладает лишь одной аномалией: натуралисты назвали его Cy gnus musi-cus, однако каждый, кто слышал знаменитую «лебединую песню», согласится, что это самый неприятный крик, который ему когда-нибудь доводилось услыхать. Выражение «лебединая песня» приходится признавать за его поэтичность, а не за соответствие истине. Лебедя считали виртуозом пения лишь за ту великую роль, которую он сыграл в истории Лоэнгрина.

Но с точки зрения кулинарной он никогда не занял бы свою позицию, если бы мясо молодого лебедя, особенно дикого, не было более нежным и вкусным, чем мясо наших лучших перепончатопалых птиц. Из него делают паштеты на манер амьенских.

ЛЕСНОЙ ОРЕХ, ЛЕЩИНА

Лесной орех — плод орешника лесного или лещины обыкновенной. Орехи собирают осенью. Существует 3 разновидности лещины, из которых наилучшая — красная лещина с плодами пурпурного цвета. Говорят, в нашей стране самые хорошие лесные орехи растут в окрестностях Фуа и Руссильона, но я склонен думать, что еще лучшие встречаются в Авелине. В диком виде их находят в оврагах и на развалинах, окружающих Авелин. В детстве Виктор Гюго чуть не разбился насмерть, свалившись в один из таких оврагов, собирая орехи.

ЛЕЩ

Эту рыбу ловят в реках и больших озерах почти всей Европы. Это важный объект рыболовства, обычно в холодные месяцы. В 1749 г. в одном шведском озере, забросив сеть один раз, выловили 50 тысяч лещей, которые все вместе весили свыше 9000 кг. Лещ кое в чем напоминает карпа, но его тело тоньше, сплющено с боков и больше размером от спины до брюха. У леща черная голова и маленькая пасть с толстыми губами. Лещ очень костлявый, в этом он сходен с алозой, но не обладает столь же благородным вкусом. Обложив леща льдом, засунув ему в пасть кусок смоченного водкой хлеба, его можно перевозить живым на большие расстояния. Леща едят под пикантным соусом с луком-шалотом.

ЛИКЕР

Это напитки, искусственно полученные из некоторых растений или продуктов растительного происхождения, например, винограда, вишен и т. п., либо составленные путем сочетания спирта с сахаристыми и в большей или меньшей степени ароматическими веществами.

Арабы первыми извлекли путем перегонки перебродивших ликеров горючее соединение, которое они назвали «арраком», получив его из риса, а мы называем «алкоголем», что означает горючее вещество из любых перебродивших компонентов.

Считалось, что ликеры появились только тогда, когда состарился король Людовик XIV, и что его главный придворный медик и одновременно весьма уважаемый химик Фагон придумал ликеры для поддержки и омоложения стареющего монарха. Однако оказалось, что уже в царствование Людовика XII делали великолепные ратафии, а разные элексиры были известны еще во времена Карла VII.

Количество потребляемых ликеров зависит от климата и от температуры в той или иной стране. На юге, к примеру, где из-за крайне высокой чувствительности и очень сильной жары любой ликер или слишком крепкий напиток вызывают отвращение, там пьют только слабые ликеры. Напротив, жители Севера в крепких ликерах с высоким содержанием спирта ищут способ пробудиться от оцепенения, в которое их погружают низкие температуры, присущие их климату, где ликеры часто выглядят слабыми и не способными сообщить телу человека достаточно внутренней теплоты.

Именно это заставило Монтескье сказать, что с жителя Московии следует содрать кожу, чтобы он хоть что-то почувствовал. Злоупотребление крепкими напитками, почти отсутствующее в южных местностях, возрастет по мере удаления от них, и в Ирландии и Шотландии пьют много ликеров.

В последней из этих двух стран существовал даже обычай давать ежегодно в День святой Цецилии большой концерт, на который приглашали самых красивых женщин города. После концерта устроители собирались в одной из таверн и ужинали вместе. Затем на стол ставили коробку, которую называли адом и в которую один за другим бросали билеты, посланные дамам, на которых были указаны их имена. В коробку бросали билеты тех дам, выпить за которых не находилось ни одного большого любителя выпивки. Того из присутствовавших, кто выпивал больше всех (если только он мог завершить свой подвиг, осушив залпом огромный стакан, на котором было написано имя святой Цецилии и который обычно валил с ног мертвецки пьяного смельчака), провозглашали победителем. Он получал право наутро отправиться к даме, во имя которой он совершил свой подвиг, предъявить ей ее билет и сообщить, что имел честь напиться ради нее. Одье утверждает, что знал почтенных дам, в честь которых кто-либо из подобных смельчаков выпивал по 17–18 бутылок пунша, использовавшегося при таком дебоше. Дамы этим весьма гордились.

Из наблюдений ученых следует, что те, кто злоупотребляет ликерами, умирают очень молодыми либо опускаются, впадают в состояние полного упадка сил, тревоги и даже безумия, которых следует опасаться еще больше, чем смерти.

Изготовление ликеров лежит главным образом в области перегонки напитков и в фармацевтической области, мы тем не менее дали в алфавитном порядке рецепты всех тех ликеров, сделать которые могут желающие.

ЛИМАНДА

Рыба, еще более мелкая и плоская, чем мелкая камбала-соль и морская камбала. Ее легко узнать по желтоватой спине и белому брюху. Мякоть ее белая и очень приятная на вкус, хотя и менее нежная, чем у морской камбалы.

Готовится так же, как камбала-соль и камбала морская (обыкновенная) *(см. Камбала)*.

ЛИМОН

Плод такого же вечнозеленого дерева, как апельсиновое. Листья лимонного дерева длинные и широкие, как листья лавра. Лимон происходит из Азии. Первыми, кто стал выращивать его в прекрасных долинах Палестины, были древние евреи. Доказательством этому служит то, что и в наше время в день даропринощений евреи приносят в руках в синагоги лимоны и цитроны.

Виргилий прославил лимон под именем яблока Медии. Делиль перевел стихи, которые этот латинский поэт посвятил лимонному дереву.

(Стихотворение в подстрочном переводе)

Дерево, равное по красоте тому, кого любит Феб;
Если бы оно имело такой же запах, то это был бы сам лавр;
Лист его нельзя оборвать без усилия;
Его цветок сопротивляется пальцам, желающим сорвать его;
И его сок укрепляет легкие и освежает дыхание
Старика, который едва дышит.

И чтобы полностью воздать должное славе и ценности этого плода, Аристофан, называвший его за кислый вкус *axioma persicum*, писал, что когда-то из листьев лимонного дерева делали венки, которые возлагали на головы бессмертных богов.

Лимон часто используется в кулинарии как приправа в многочисленных соусах; из него также готовят освежающий и очень вкусный напиток.

ЗАСАХАРЕННЫЕ ЛИМОНЫ. Очистите, разрежьте на 4 части и бланшируйте лимоны. Когда они сварятся, положите их сначала в холодную воду, а затем в осветленный сахарный сироп; дайте стечь и прокипятите в сахаре в течение четверти часа, после чего охладите. Когда остынут, вновь поставьте на огонь и варите при слабом кипении до тех пор, пока сахар не уварится в суфле. Затем снимите с огня и оставьте до следующего дня. Для растворения застывшего сиропа поставьте кастрюлю в паровую баню.

Отдельно сварите сироп до состояния тонкой и толстой нитки (примерно 25 минут), дайте стечь лимонам и положите их в этот сироп. Кипятите с закрытой крышкой; снимите с огня. Когда пена опадет, размешайте сироп ложкой и отодвиньте его к

краям кастрюли.

Затем пассируйте в этом сиропе лимоны, дайте стечь, разложив на дощечки, обсушите и отожмите. Таким же способом делают засахаренные апельсины, померанцы, яблоки и т. д. *(см. Апельсин)*.

ЗАСАХАРЕННЫЕ МЕЛКИЕ ЗЕЛЕНЫЕ ЛИМОНЫ. Надрежьте мелкие зеленые лимоны, бланшируйте их до размягчения, снимите с огня и оставьте в собственном соку до следующего дня. Снова поставьте на слабый огонь, бросьте в воду, которая не должна кипеть, горсть соли и размешайте. Прибавьте огонь, дайте лимонам несколько раз вскипеть, переложите их в свежую воду и дайте стечь. Вскипятите немного воды вместе с осветленным сахаром и доведите лимоны до кипения под крышкой. На следующий день дайте им стечь, доведите до кипения трижды, каждый раз добавляя осветленный сахар. Еще раз доведите до кипения лимоны в сиропе, уваренном до стадии появления шариков на поверхности, выложите их в керамическую посуду, поставьте ее в сушильный шкаф и дайте лимонам засахариться в уваренном сахарном сиропе.

ЗАСАХАРЕННАЯ ЛИМОННАЯ ЦЕДРА. Прокипятите лимонную цедру в четырех различных водах, столько же раз перекладывая ее в свежую воду. Каждый раз цедра должна кипеть в воде по 15 минут.

Сварите осветленный сахарный сироп, положите в него цедру; когда начнет кипеть, доведите до кипения примерно раз двадцать и охладите. Вновь поставьте кастрюлю на огонь, чтобы уварить сироп при кипении, положите в него цедру, доведите до кипения 7–8 раз. Снимите с огня, дайте остыть, слейте жидкость, хорошо уварите сироп до стадии шариков на поверхности, прокипятите с закрытой крышкой, дайте высохнуть и покрыться глазурью.

ЦУКАТЫ ИЗ ЛИМОННЫХ КОРОК. Готовятся из лимонных корок, от которых отрезают большую часть белого слоя. Корки режут вдоль, бланшируют, варят в сахарном сиропе, как описано

выше, и высушивают.

ЛИМОННЫИ МАРМЕЛАД. Возьмите нужное число очень толстокожих лимонов, снимите с них кожу, бланшируйте и положите в холодную воду; дайте стечь, сильно разомните и процедите через сито из конского волоса; взвесьте и возьмите сахар в нужной пропорции (750 или 500 г), доведите все до кипения и варите при перемешивании шпателем до тех пор, пока мармелад не сварится, о чем вы узнаете, попробовав кончиком пальца. После этого снимите с огня и положите в банку.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК. Сварите сахарный сироп до стадии твердый шариков, снимите с огня, влейте туда ваш лимонный сок, доведите до кипения и варите при перемешивании, чтобы все хорошо смешалось, до тех пор, пока не начнет густеть, застывая по краям тазика. Дайте остыть консервированному соку и выложите его в формочки для хранения.

ЛИМОННЫЙ СИРОП. Сварив сахарный сироп до стадии твердой капли, поместите его в керамическую посудину, влейте туда же сок лимонов с небольшим количеством воды и уварите. Затем поставьте посудину в водяную баню и время от времени перемешивайте, чтобы сахар хорошо растворился и смешался с лимонным соком. Когда сироп станет совсем прозрачным, снимите с огня, дайте немного остыть и вылейте в бутылку.

ГРИЛЬЯЖ ИЗ ЛОМТИКОВ ЛИМОНА. Положите размельченную лимонную цедру в хорошо уваренный сахарный сироп, размешайте и варите почти досуха. Посыпьте сахарной пудрой, выложите на блюдо и подавайте на стол.

ЛИМОННАЯ НАСТОЙКА. На 2 литра водки возьмите примерно 6 лимонов, очищенных от цедры; добавьте корицу, кориандр, расплавленный сахар (примерно 500 г), настаивайте 30 суток, процедите и разлейте по бутылкам.

ДИСТИЛЛИРОВАННЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК. Натрите корку крупных лимонов, выложите мякоть и натертую цедру на решетку перегонного куба, промойте лимонным соком терку, которая сохранила часть аромата, вылейте этот сок в перегонный куб, соберите перегонный аппарат и осуществите медленную перегонку.

ЛИМОННЫЙ УКСУС. Снимите цедру, положите лимоны в реторту, залейте уксусом и перегоняйте до тех пор, пока объем не уменьшится на четверть.

ЛИМОННЫЕ БИСКВИТЫ. Сварите сахар, снимите с огня и положите в него немного лимонной цедры, придавая сиропу цвет, какой захотите. Добавьте два хорошо взбитых яичных белка и аккуратно разлейте по формочкам из двух слоев сложенной вдоль

или поперек бумаги, используя ту пропорцию сахара, какую захотите. Когда ваш пат начнет остывать, нарежьте его, как вам захочется, и испеките бисквиты как обычно.

КОМПОТ ИЗ МЯКОТИ ЛИМОНОВ. Сварите яблочное желе, очень тщательно очистите крупный лимон, снимая кожу близко к мякоти, разрежьте вдоль пополам и сделайте много ломтиков. Положите их в желе, вынув из него косточки, доведите все вместе до кипения, поварите, затем снимите с огня и дайте наполовину остыть. Выложите ломтики лимона на тарелку и залейте яблочным желе. Из плодов лимона часто готовят лимонад.

ЛИМОННЫЙ СОК. Возьмите полсотни лимонов, разрежьте их пополам, разомните, тщательно выньте косточки и растолките в какой-нибудь посудине. Дайте побродить в течение суток и выдавите сок. Для очистки профильтруйте его через фильтровальную бумагу. Разлейте сок по бутылкам, смочив горлышко небольшим количеством оливкового масла, и поставьте в погреб, где он может храниться очень долго. Пользуйтесь им по мере надобности, стараясь полностью удалять малейшую каплю масла, которая может оставаться в горлышке бутылки.

ЛИНЬ

Латинское название линя — *cyprinus tincta*[61] — происходит от его окраски. Эта окраска характерна только для линя и довольно сильно отличается от окраски других рыб: линь имеет цвет черновато-желтовато-зеленоватый. Существует два вида линей — пресноводный и морской. Пресноводный линь не был известен древним: лишь Цицерон говорит о нем в своей книге о знаменитых ораторах. Он упоминает одного оратора, который заслужил прозвище *Tincta* за неординарный склад ума.

Линей, предназначенных в пищу, следует выбирать крупными и хорошо упитанными. Вкус их в определенной степени зависит от того, выловлены ли они в проточной, чистой или стоячей воде. Готовят линей по-разному.

ЛИНЬ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Намочив линя в котелке с почти кипящей водой, очистите его от тины и чешуи, нарежьте кусками и вымочите в воде. Затем положите в кастрюлю сливочное масло, разогрейте в нем куски линя и обжарьте их на сильном огне. Добавьте полную столовую ложку муки и перемешайте, влейте бутылку белого вина, всыпьте соль, перец, положите лавровый лист, пучок петрушки и лука-татарки, несколько мелких луковичек и шампиньоны, держите на сильном огне, когда будет готово, добавьте для загустения три яичных желтка. Украсьте это блюдо раками, печенками налимов или языками карпов.

ЛИНЬ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ. Очистите линя от тины и чешуи, начиная с хвоста и не повредив кожу. Положите внутрь рыбы кусок сливочного масла, обвалянный в пряных травах, немного мелко нарезанных чеснока, петрушки и лука, посолите и поперчите. Когда масло с приправами растает, выдержите в нем линей часа два, выньте, оботрите и обваляйте в муке. Линей готовят также в специальном отваре с большим количеством приправ, приготовленном на белом вине, и подают под соусом с каперсами и плодами настурции.

ЛОЖКА И ВИЛКА

В Европе пользоваться ложками и вилками начали довольно поздно. До их изобретения ели пальцами или вместо ложки применяли грубо обработанную маленькую деревянную миску, а вместо вилки — два маленьких кусочка дерева, которыми захватывали твердые куски пищи, чтобы поднести их ко рту. В 1610 г. в Англии сочли одним из безумств путешественника Томаса Кэруэйта то, что он привез из Италии обычай пользоваться столь бесполезными предметами. Однако со временем их полезность была признана, и постепенно богачи начали их применять. Подражая им, простой народ стал использовать деревянные ложки и вилки. Их непрочность заставила обратиться впоследствии к железу и олову.

Однажды на торжественном обеде некий принц захотел посмеяться над лекарем своих друзей, которого он пригласил и которому запретил подавать ложку. Садясь за стол, он обратился к этому человеку со словами: «Дурак тот, кто не ест суп!» Лекарь, видя, что над ним хотят подсмеяться, взял свой кусок хлеба, сделал в нем углубление, надел его на вилку и воспользовался им как ложкой, чтобы съесть суп. Затем, выйдя таким образом из затруднительного положения, в которое его поставили, лекарь захотел в свою очередь поставить в такое же неприятное положение принца и его друзей, которые уже собрались над ним посмеяться. Он взял кусок хлеба, послуживший ему ложкой, съел его и сказал: «Дурак тот, кто не ест свою ложку!»

И кто же был посрамлен? Конечно же принц, откровенно признавший свое поражение и которого сильно развеселила изобретательность лекаря.

ЛОМТИКИ СВИНОГО САЛА

Очень тонкие кусочки свиного сала служат для того, чтобы покрывать кусок продукта, который собираются зажарить. Такие кусочки довольно часто кладут также на дно кастрюль.

ПОКРЫВАТЬ ЛОМТИКАМИ САЛА. «Ломтиками свиного сала покрывают дичь; на дно кастрюли их кладут» (Куршан).

Маленькими, удлиненными и заостренными кусочками свиного сала мясо шпигуют.

ШПИГОВАТЬ СВИНЫМ САЛОМ. Кулинарный термин, означающий «втыкать в мясо ломтики свиного сала с помощью специального инструмента». Чтобы правильно нашпиговать мясо, кусочки сала должны быть размером с полмизинца, хорошо посолены и поперчены *(см. Шпиг)*. Чтобы покрыть салом только поверхность, используют очень тонкие кусочки сала, которые располагаются симметрично, иногда образуя какой-нибудь рисунок.

ЛОПУХ

Растение из семейства сложноцветных. Похоже на чертополох, от которого отличается почти шаровидной оберткой соцветия и удлиненными прямыми цветочными чешуйками с острыми кончиками на верхушке загнутыми в виде крючков. Молодые ростки лопуха, собранные весной, имеют довольно приятный запах, напоминающий запах артишоков. В некоторых сельских местностях жители ценят их и используют в пищу.

Ростки лопуха и даже корни, очищенные от кожицы, используются в пищу в Шотландии. Их готовят подобно лопуху или едят молодые листья в салатах.

Продукт этот полезен для здоровья, имеет приятный вкус, но мало питателен.

ЛОСОСЬ*

Рыба, которая водится на севере и на юге, летом в пресной воде, в остальное время года — в море. Лососи покидают море, отправляясь метать икру многочисленными косяками. Эти кочевники славятся замечательным порядком: они движутся двумя линиями, соединяющимися друг с другом впереди, образуя угол, как перелетные птицы. Обычно лососи медленно поднимаются ближе к поверхности воды; их передвижение производит сильный шум, но когда они чувствуют угрозу, глаз не может уследить за их быстрым, как молния, движением. Тогда их не останавливают ни дамбы, ни небольшие водопады. Они ложатся боком на камни, изгибаются дугой, потом с силой выпрямляются и вылетают из воды, преодолевая таким образом препятствия. Так они перемещаются по рекам, иногда проходя более восьмисот лье от морского побережья. Лососей ловят с октября по февраль.

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ ПО-ИРЛАНДСКИ. Возьмите половину лосося, выньте кости и вымойте. Посыпьте внутреннюю сторону смесью из перца, соли, натертого мускатного ореха, нескольких мелко нарезанных устриц, петрушки и панировочных сухарей. Закрутите половинку рыбы рулетом, положите в глубокое блюдо и поставьте в очень горячую духовку. Когда будет готово, подавайте на стол вместе с соком.

ЛОСОСЬ ПО-ЖЕНЕВСКИ. Положите в кастрюлю перевязанную бечевкой головизну лосося с нарезанным кружочками репчатым луком, мелко порезанной морковью, пучком петрушки и лука-татарки, добавьте лавровый лист, одну или две гвоздики, соль и специи. Залейте красным вином, сварите, после чего процедите часть получившейся подливки в другую кастрюлю через шелковое сито; добавьте туда такое же количество темной мучной заправки. Уварите до консистенции соуса, добавьте немного сливочного масла, пассируйте и дайте соусу загустеть. Слейте жидкость с лосося, выложите его на блюдо и подавайте с зажаренными гренками.

Жители Женевы никогда не пользуются этим рецептом, предпочитая лучше выпить шампанское вино, чем вылить его в котел с рыбой.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОСОСЯ, ЗАЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ. Вымойте хвостовую часть лосося, положите на блюдо и залейте маринадом, состоящим из растительного масла, мелкой соли, одного лаврового листа, разрезанных пополам корня петрушки и лука-татарки. Переверните, пользуясь для этой цели крышкой от кастрюли, и выложите на решетку. Пока будет жариться, поливайте время от времени маринадом (продолжительность жарки зависит от толщины рыбы). Чтобы проверить, изжарилась ли рыба, слегка отодвиньте мясо от хребта: если оно еще красное, жарьте еще некоторое время. Когда рыба будет готова, переверните ее на крышку кастрюли, снимите кожу, слегка полейте масляным соусом, посыпьте консервированными каперсами или маринованными в уксусе плодами настурции.

СОТЕ ИЗ ЛОСОСЯ. Снимите кожу с куска сырого лосося, нарежьте мякоть тонкими ломти — ками-эскалопами, расплющите их ручкой ножа, смоченной в воде, чтобы не прилипала к рыбе. Растопите в сотейнике сливочное масло, положите в него лососевые эскалопы отдельно один от другого, слегка посыпьте их мелкой солью с перцем крупного помола. Если готовите не постное блюдо, положите в кастрюлю три половника концентрированного бархатистого соуса. Если готовится блюдо постное, то добавьте постный испанский соус в объеме, равном объему двух яиц. Нагрейте, дайте соусу загустеть, обжарьте эскалопы на сильном огне, переверните и, когда будут совсем готовы, дайте стечь. Выложите их кольцом на блюдо с гарниром. Уберите часть сливочного масла, в котором жарились ваши эскалопы, остальное влейте в соус, снова дайте ему загустеть, добавьте лимонный сок, петрушку и мускатный орех.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ. Возьмите крупного лосося, разрежьте брюхо, выньте хребет,

разложите рыбу на чистой салфетке, нашпигуйте салом, анчоусами, кусочками маринованного тунца, корнишонов и трюфелей. Разложите на поверхности вашего лосося фарш из

любой рыбы. Вновь придайте лососю его первоначальную форму, хорошенько заверните в салфетку и варите в хорошем бульоне со специями. Дайте остыть, выньте из салфетки, выложите на блюдо, залейте желе и украсьте гренками. Подавайте с масляным соусом монпелье.

ГОРЯЧИЙ ПИРОГ С ЛОСОСЕМ. Возьмите кусок лосося, удалите кожу и хребет, нашпигуйте кусочками филе угря и анчоусов. Пассируйте в сливочном масле с пряными травами, как сказано в статье Фрикандо из осетра, посолите, поперчите перцем крупного помола, добавьте специи; дайте остыть. Смешайте приправы с любым рыбным фаршем, заверните все в тонкий слой теста и закончите, как описано в главе Выпечка. Подавайте на стол с итальянским соусом.

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ. Возьмите копченого лосося, нарежьте тонкими ломтиками. Влейте на серебряное блюдо растительное масло, обжарьте кусочки лосося на сильном огне, затем добавьте еще растительного масла, сверху полейте лимонным соком и подавайте на стол.

СОЛЕНЫЙ ЛОСОСЬ. Вымочите соленого лосося, положите в кастрюлю со свежей водой, нагрейте, снимите пену, и, когда увидите, что вода готова закипеть, снимите кастрюлю с огня, накройте чистой салфеткой, через 5 минут слейте жидкость и подавайте в виде салата.

МЕЛКИЕ РЕЙНСКИЕ ЛОСОСИ. Их отваривают и подают как антреме с зеленым соусом на растительном масле и с соком померанца. Эти лососи редко прибывают в Париж достаточно свежими, чтобы их можно было жарить во фритюре, так что описанный способ приготовления подходит им лучше других.

МЕЛКИЕ ЛОСОСИ С ПОДЛИВКОЙ. Варите их в течение часа в бульоне с добавлением шампанского вина и нескольких ломтиков ветчины. Добавьте сборный букет, лук-шалот, специи, процедите уваренный соус через сито и подавайте на стол.

ЛУИЗ-БОН

Прекрасная осенняя груша, которую пекут на решетке, едят в сыром виде или в виде компотов.

ЛУК РЕПЧАТЫЙ*

Чтобы говорить о каком-нибудь предмете, лучше иметь его перед глазами. Провидение привело меня в городок Роскофф именно в тот момент, когда слово «лук» уже висело у меня на кончике пера.

В самом деле, эта оконечность Арморикáнского массива в Бретани больше Древнего Египта наводит на мысль о том, что во время войны богов против Юпитера, побежденные, преследуемые до самого края Европы, больше не видя перед собой земли для дальнейшего отступления, превратились в луковицы, чтобы избежать гнева Юпитера. Нигде больше во Франции репчатый лук, столь восхвалявшийся в античности, воспетый поэтами и обожествлявшийся древними египтянами, не существует в таких количествах.

На протяжении многих лет Роскофф отправляет в Англию до 30–40 кораблей, груженных репчатым луком.

Идея начать эту торговлю пришла в голову одному из местных жителей. Но чтобы сразу приучить англичан к французскому луку и убедить их в его преимуществе над английским, понадобилось одно смелое предприятие, которое наделало много шуму.

Этот самый житель Роскоффа пришел однажды к г-ну Корбьеру, автору многочисленных морских романов и офицеру дальнего плавания, и спросил у него, как сказать по-английски: «Английский лук — плохой».

Тот, кому он задал свой вопрос, ответил ему: «The English onion is not good».

— Будьте добры, месье, написать мне это на бумаге, — попросил житель Роскоффа.

Г-н де Корбьер взял перо и написал требуемую фразу. Собеседник поблагодарил его.

Через три дня этот человек отправился в Лондон на шлюпе, груженном луком.

Прибыв в столицу Англии, он пришел прямо на самый многолюдный рынок и развернул плакат, на котором крупными буквами было написано: «The English onion is not good». Под свой плакат он прикатил маленькую тележку, наполненную французским луком.

Все знают англичан: такое оскорбление они совершенно не могли перенести. Один из них подошел и обратился к торговцу-иностранцу с какими-то фразами, но тот, не знавший ни слова по-английски, ответил ему только: «The English onion is not good».

Такой ответ вывел англичанина из себя; он еще ближе подошел к иностранцу, потрясая перед ним кулаками.

Торговец не понимал, что хочет сказать англичанин, но отлично видел, что тот ему угрожает. Тогда он взял англичанина за локоть и повернул его вокруг своей оси, подобно волчку. После третьего поворота англичанин упал. Он поднялся в ярости и снова пошел на своего врага, который продолжал держаться настороже.

Житель Роскоффа имел шесть футов роста и был силен, как бог Тевтатес. Он схватил англичанина в охапку, приподнял и бросил плашмя на землю.

Это противоречило всем правилам борьбы, согласно которым один из дерущихся признает себя побежденным в том случае, если земли коснутся его плечи. Поэтому житель Роскоффа признал свою неправоту.

— Согласен, согласен, — кивал он головой, признавая свою ошибку, и снова, как и англичанин, стал в стойку.

Англичанин опять стал наступать, на этот раз торговец луком схватил его за шиворот и за живот и осторожно положил на землю так, чтобы не одно, а оба плеча как следует прижались к земле. Он повторил этот прием несколько раз, с каждым разом все сильнее припечатывая врага к земле, пока англичанин не закричал наконец: «Хватит! хватит!»

Тогда раздались крики «Браво!» и «Ура!» Англичане — самые справедливые в мире ценители силы захотели воздать торговцу луком заслуженные почести.

— Нет, нет! — закричал тот, отбиваясь. — Пока вы будете воздавать мне почести, вы же и растащите весь мой лук.

В словах бедняги была доля правды. В тот же день у него раскупили весь лук, и вечером заслуженные почести были все-таки ему возданы.

С этого момента французский лук приобрел право гражданства в Англии.

РАГУ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА. Испеките луковицы на углях, под горячей золой. Когда испекутся, тщательно очистите их, положите в кастрюлю и залейте прозрачной подливкой от телятины и ветчины, варите на медленном огне. Когда потушатся, влейте для загустения немного подливки. Можно, если хотите, добавить немного горчицы. Используйте это рагу во всех антре с луком.

ЛУКОВЫЙ СУП ПО РЕЦЕПТУ ВЮЙМОТА. Возьмите четыре белые луковицы, очистите, отрежьте хвостик и донце, разрежьте луковицы пополам и нарежьте полукружочками. Потрите кусочки в руках, чтобы полностью отделить их друг от друга.

Растопите и сильно нагрейте в кастрюле сливочное масло, обжарьте в нем лук до розоватого цвета, слегка посыпьте мукой и подрумяньте. Залейте отваром от белой фасоли, крепким мясным бульоном или водой — если нет двух предыдущих компонентов, посолите и поперчите перцем мелкого помола, поставьте суп на огонь, стараясь, чтобы, когда он побелеет, вам оставалось, не кипятя его, только вылить этот суп в супницу на предназначенный для этой цели хлеб, на котором должны лежать тонкие кусочки сливочного масла. Натрите сыр грюйер и подайте его отдельно в блюдце, для любителей.

ЛУКОВЫЙ СУП ЭКС-КОРОЛЯ СТАНИСЛАВА. Во время одного из своих путешествий из Люневиля в Версаль, куда он ежегодно ездил навестить свою дочь королеву, бывший король Польши Станислав остановился в харчевне в Шалоне, где ему подали такой вкусный и изысканный луковый суп, что он не захотел продолжать свой путь, пока не научится готовить такой же.

Надев халат, Его Величество спустился в кухню и выразил категорическое желание присутствовать при всех действиях шеф-повара. Его не смогли отвлечь ни дым, ни запах лука, заставивший его пролить немало слез. Он увидел все, записал в книжечку и сел в карету лишь после того, как приобрел абсолютную уверенность в овладении искусством готовить великолепный луковый суп.

Вот рецепт лукового супа экс-короля Польши Станислава.

Надо удалить верхнюю корку с хлеба, нарезать ее на кусочки и обжарить их на огне с обеих сторон. Пока эти кусочки будут горячими, их следует намазать свежим сливочным маслом и

снова обжарить, чтобы они стали хрустящими. Затем их кладут в тарелку и жарят репчатый лук в сливочном масле. Масла обычно берут 10 г, режут его мелкими кусочками и оставляют на огне, пока оно не поджарится, почти непрерывно перемешивая при этом. Затем в это масло кладут приготовленные гренки, продолжая перемешивать, пока лук не станет коричневым. Когда лук достаточно поджарится, чтобы отделить его от дна кастрюли, туда добавляют кипяток и кладут необходимые приправы и варят на медленном огне не меньше четверти часа перед подачей на стол.

Не стоит пытаться улучшить этот суп, добавляя в него вместо воды мясной бульон. Наоборот, бульон лишит суп тонкости вкуса, хотя и сделает его более питательным.

ЛУКОВЫЙ СУП «ЗДОРОВЬЕ». Возьмите каплуна или пулярку, либо телячью ножку, промойте в 5–6 сменах теплой воды, вымочите и очистите. Переложите в холодную воду, выньте и обсушите двумя чистыми салфетками; покройте ломтиками свиного сала, обвяжите бечевкой и варите в кастрюле с крепким бульоном.

Очистите нужное количество луковиц, бланшируйте их в кастрюле и выньте из нее. Варите в отдельной кастрюльке с крепким бульоном. Потушите в блюде с хорошим бульоном гренки, достаньте из кастрюли каплуна, удалите бечевку и ломтики сала, выложите каплуна в суп, гарнируйте бордюром из луковиц, с которых надо снять верхние чешуи, чтобы они стали белее. Процедите через сито немного лукового бульона и влейте сверху, с соком от телятины. Подавайте в горячем виде.

ЛУКОВЫЙ СУП С ЛИНЕМ. Нарежьте поперек двух линей среднего размера, положите их в кастрюлю с несколькими очищенными овощами, пучком петрушки и солью, влейте пол бутылки белого вина и 3 литра воды, варите в течение 10–12 минут, выньте рыбу, дайте ей стечь и процедите бульон через сито. Очистите 4–5 крупных луковиц, бланшируйте их, положите в кастрюлю вместе с 200 г сливочного масла, добавьте немного соли и щепотку сахара. Припустите на сильном огне, переворачивая, до подрумянивания, посыпьте мукой и залейте рыбным бульоном. Доведите до кипения, отодвиньте в сторону от огня, варите при кипении в течение получаса, процедите и еще поварите при кипении. Добавьте для загустения три яичных желтка и положите куски филе линя, сняв с них кожу и удалив кости.

ПОСТНЫЙ ЛУКОВЫЙ СУП, БЕЛЫЙ. Очистите 2–3 дюжины луковиц средней величины, бланшируйте их в кипящей воде, выньте, дайте стечь и положите вариться в кастрюльку с

бульоном. Приготовьте белую подливку, возьмите 2 унции сладкого миндаля, очистите и растолките в ступке, смачивая время от времени молоком. Добавьте 3–4 крутых яичных желтка, немного панировочных сухарей, смоченных бульоном; хорошенько разотрите все вместе, процедите через сито вместе с 2–3 ложками бульона и держите эту подливку горячей в маленькой кастрюльке.

Смочите гренки бульоном, в котором варились луковицы, выложите луковицы по краям блюда, положите в его середину хлеб, на него — белую подливку и подавайте в горячем виде.

СКОРОМНЫЙ ЛУКОВЫЙ СУП, ДРУГИМ МАНЕРОМ. Положите на дно кастрюли 2–3 довольно толстых ломтика говядины, поставьте на жаровню, чтобы дали сок; когда пристанут ко дну, смочите их бульоном; затем выньте говядину, сверните кусочки пакетиком и свяжите, положите в кастрюлю с цельными шампиньонами, двумя репами, пучком моркови и пастернака и сборным букетом. Варите все вместе.

Очистите несколько маленьких белых луковиц, бланшируйте в кипящей воде, затем варите отдельно в маленькой кастрюльке с бульоном и пучком трав, в котором должно быть немного базилика. Когда сварятся, тушите на медленном огне гренки из вышеупомянутого бульона и полейте их небольшим количеством лукового отвара. Затем выложите луковицы по краям блюда и подавайте в горячем виде.

ПОСТНЫЙ СУП С ЛУКОМ. Очистите и нарежьте кружочками дюжину луковиц, пассируйте их в кастрюле с куском сливочного масла. Когда зарумянятся, слегка посыпьте мукой и полейте жидким пюре или водой, посолите и немного поперчите. Варите все вместе при кипении в течение получаса. Когда луковицы сварятся, влейте немного уксуса.

Варите на медленном огне гренки или кусочки хлеба из бульона. Вылейте бульон на луковицы и подавайте в горячем виде.

МОЛОЧНЫЙ СУП С ЛУКОМ. Прежде всего заметим, что важно добавлять сливки в кипящий суп. Мелко порежьте 12–15 крупных луковиц, припустите их в холодной воде, чтобы убрать первую горечь, затем через несколько минут выложите их на сковороду с большим куском свежего сливочного масла, дайте подрумяниться. Если бы лук оставался вместе с маслом, он становился бы коричневым, чернел, но не жарился бы. Если вы уверены в вашем молоке и не опасаетесь, что оно свернется, можете постепенно вливать его по мере подрумянивания лука. Дайте луку свариться в молоке четверть часа и вылейте все на сито из конского волоса, через которое смесь пройдет, если вы

будете помогать ей ручкой половника. Когда процедите, дайте жидкости покипеть еще четверть часа, чтобы лук имел возможность загустеть. Попробуйте на вкус, посолите и поперчите; добавьте сахар, если не любите суп с солью и перцем. Вылейте суп на зажаренные гренки, которые вы положили на дно супницы.

Если боитесь, что молоко свернется — а из-за этого луковый суп не получится, — то влейте в лук со сливочным маслом достаточно воды, чтобы луковицы могли в ней вариться. Затем, когда они сварятся, выложите их на дуршлаг или на сито и влейте сверху кипящее молоко. Однако, если это возможно, лучше, чтобы луковицы все-таки варились в молоке, тогда суп получится более густым, а бульон будет более вкусным.

ЛУК-ПОРЕЙ

(Allium porrum)

Лук-порей родом из Испании, его выращивают во всех районах Европы с умеренным климатом. Бедняки едят его в сыром виде с хлебом. Во всех домах он служит для того, чтобы придать вкус супу. Он обладает мочегонным действием, что можно использовать в диетическом питании. В супах французской кухни и в отварах для приготовления рыбы по иностранным рецептам он применяется как приправа. Однако есть страны, где из порея иногда готовят рагу и делают с белым пореем густой суп, заслуживающий особой оценки.

В Лотарингии с пореем готовят пироги.

ЛУК-РЕЗАНЕЦ

(ЛУК-СКОРОДА, ШНИТТ-ЛУК, Allium schoenoprasum)

Мелкий лук, используемый подобно луку-татарке.

ЛУК-ТАТАРКА

(ЛУК-БАТУН, Allium fistulosum)

Этот лук кладут во все «сборные букеты» приправ, входящие в состав соусов.

ЛУК-ШАЛОТ

(Allium ascalonicum)

Латинское слово *ascalonia* указывает на происхождение этого растения, которое попало в Европу из Сирии с крестоносцами.

Как и другие виды лука и чеснок, лук-шалот употребляется в соусах, придавая им специфический вкус, более тонкий, чем у остальных упомянутых растений.

Лук-шалот очень хорош в соусах с растительным маслом и уксусом, с которыми едят артишоки в горячем или холодном виде. Без него невозможно приготовить хороший пикантный соус.

ЛЯГУШКА

Существует много видов лягушек, которые отличаются друг от друга величиной, цветом и местом обитания. Морские лягушки чудовищны и не используются в пищу, как и наземные. Съедобны лишь пресноводные лягушки, которых следует ловить в очень чистой воде и выбирать хорошо упитанных, жирных, зеленых с мелкими черными пятнышками.

В Средние века многие медики возражали против использования в пищу мяса лягушек, хотя оно белое и нежное. Содержащийся в нем студенистый компонент более жидкий и менее питательный, чем в других видах мяса. В своем Трактате о камнях Бернар Палисси так писал в 1580 г.: «И в мое время я хотел бы, чтобы очень немного находилось людей, которые пожелали бы есть черепах или лягушек».

Тем не менее в XVI в. лягушек подавали к столу в знатных домах, и Шампье осуждал подобные вкусы, казавшиеся ему странными. Не больше века назад некий овернец по имени Симон сделал себе немалое состояние на лягушках, которых он получал со своей родины и отправлял затем в лучшие дома Парижа, где этот продукт был в большой моде.

Эти земноводные потребляются в больших количествах в Италии и в Германии, где рынки полны ими. Англичане же питают к лягушкам отвращение и, несомненно, из-за этого около 60 лет назад рисовали карикатуры, изображавшие французов, поедающих лягушек. Им следует прочесть отрывок из истории острова Санто-Доминго, написанной англичанином по фамилии

Этвуд: «На Мартинике, — пишет он, — есть множество съедобных жаб. Англичане и французы предпочитают их курам. Из них делают фрикассе и супы».

В пищу лягушек готовят различными способами, чаще всего варят из них очень полезные для здоровья супы, а некоторые дамы даже используют эти супы для сохранения свежести своего лица.

СУП ИЗ ЛЯГУШЕК. Возьмите нужное вам количество лягушек, хорошо вымойте, удалите кости из ножек. Сохраните самые крупные ножки для жарки, предварительно выдержав их в маринаде из сока незрелого винограда с солью, перцем и пряными травами; затем обмакните их в тесто для жарки и зажарьте до подрумянивания в очень горячем сливочном масле. Зажаренными ножками вы обложите ваш суп.

Из остальных ножек приготовьте рагу под белым соусом, в которое добавьте рыбьи молоки, шампиньоны и другие компоненты. Залейте крепким бульоном и вылейте в суп, который будете подавать на стол с гарниром из жареных лягушек.

ФРИКАССЕ ИЗ ЛЯГУШКИ НА МАНЕР КУРИЦЫ. Снимите кожу с лягушек, оставьте им обе ножки и спинной хребет, после чего готовьте аналогично фрикассе из цыпленка *(см. Фрикассе из цыпленка)*.

МАДЛЕН

Название сорта летней груши.

Так называют еще и прекрасный сорт персика, раньше именовавшийся также крестьянка и двойной тройский. У этого персика две особенности: у него часто образуются двойные плоды, и его очень любят муравьи.

ПИРОЖНОЕ МАДЛЕН. Это же название относится и к великолепному пирожному, которое пользуется заслуженной славой. Расскажем по этому поводу о небольшом приключении, случившемся с одним из наших друзей.

Несколько лет назад этот приятель направлялся в Страсбург и поскольку он путешествовал как турист, то охотно останавливался в городах и деревнях, через которые проезжал, прежде всего на отдых, а еще и для того, чтобы понаблюдать за различными нравами и обычаями обитателей. Однажды он отправился в путь с некоторым опозданием, надеясь до наступления ночи попасть в следующий город, где он собирался заночевать. Однако, как он ни торопился, нигде не видел ни малейшего намека на какое-нибудь жилье. Наконец, около 11 часов вечера, при свете луны он увидел устремленную в небо темную стрелу колокольни.

Кругом была тьма и тишина, не горел ни один огонек, и наш путешественник засомневался относительно того, удастся ли ему найти добрую кухню, чтобы поддержать свой желудок, и приличную постель для отдыха уставшего тела.

Неожиданно он увидел в ночи свет, выходивший, как ему показалось, из-под земли. Путешественник приблизился к этому огоньку и постучал в дверь, из-под которой выбивался луч света, заставивший сильнее забиться его сердце. Первым ответом ему было какое-то ворчанье.

Он постучал снова, и странный голос, казалось, выходивший из подземелья, ответил ему:

— Кто там и что вам нужно?

— Я путник, падающий от усталости и умирающий от голода, — ответил путешественник. — Ради бога, откройте мне, вы не пожалеете.

Он услышал приближающиеся к двери шаги, услышал шум отодвигающегося железного засова. Дверь отворилась, и на пороге появился голый до пояса мужчина с грубым лицом, измазанным мукой. Всклокоченные волосы и борода незнакомца придавали ему еще более устрашающий вид.

— Ладно, входите, да побыстрее, — сказал он

путешественнику замогильным голосом.

Наш друг продолжал чувствовать какое-то беспокойство и на минуту подумал, не повернуть ли назад, чтобы постучать в другую дверь. Однако незнакомец уже запер за ним дверь на засов, отрезав ему путь к отступлению. Тогда наш путешественник решился и вошел в большую комнату с огромной печью, которая топилась и освещала все углы помещения.

— Простите, месье, — произнес очень вежливо наш друг, — я только что преодолел 16 или 18 лье и почти ничего не ел. Не могли бы вы, разумеется за деньги, утолить мой голод и предоставить отдых моему телу?

— У меня только одна кровать, на которой сплю я сам, — ответил хозяин с грубоватыми интонациями. — Но еды здесь хватает, остается узнать, понравится ли она вам.

Он подошел к шкафу, открыл его и вынул корзиночку, в которой лежало около дюжины хорошо подрумяненных овальных пирожных.

— Возьмите, — сказал он путешественнику, — попробуйте и скажите, что вы о них думаете.

Он поставил корзиночку на стол, подбоченился и стал внимательно смотреть на своего посетителя.

Наш друг схватил пирожное, впился в него зубами и за секунду проглотил, потом схватил еще одно, проглотил и его, взял третье, потом четвертое — и при виде каждого поглощаемого путешественником пирожного хозяин, продолжавший пристально глядеть на него, с удовлетворением улыбался.

Наконец, когда корзинка опустела, он произнес:

— Ну, что вы скажете о моих пирожных мадлен?

— Сначала дайте попить, — ответил путешественник сдавленным голосом.

Хозяин вновь направился к своему шкафу и вынул из него бутылку, покрытую достойным уважения слоем пыли, открыл ее, взял два стакана, наполнил их и протянул один своему собеседнику.

— Пейте, — сказал хозяин. — Я бы не хотел увидеть, как вы умрете от жажды, отведав моих восхитительных пирожных.

Путешественник выпил залпом оказавшееся великолепным вино и снова протянул свой стакан:

— Ваше здоровье, добрый человек, вы только что предложили одно из лучших блюд, какие я когда-нибудь мог отведать в своей жизни. Но скажите мне, как называются эти чудесные пирожные?

— Как, неужели вам неизвестны пирожные мадлен из Коммерси?

— Значит, я нахожусь в Коммерси?

— Да, и вы только что отведали, сами того не зная, лучшие пирожные в мире.

Не разделяя полностью энтузиазм хозяина по поводу его пирожных, путешественник должен был признать, что они очень хороши и что не было бы счастья, да несчастье помогло: ему только что удалось отлично поужинать.

После этого хозяин уступил ему свою кровать, сказав, что сам удовольствуется матрасом. Путешественник попытался возражать, но вскоре согласился. Он отправился спать, сразу же заснул и утром, проснувшись, позавтракал еще лучше, чем поужинал накануне. Это не помешало ему унести с собой некоторое количество пирожных, которые добрый хозяин прямо-таки заставил его взять на память о страхе, который обуял его поначалу, и о трудной ночи, которую ему пришлось пережить.

На самом деле пирожные мадлен из Коммерси очень славятся. Считают, что этой славой они обязаны приездом во Францию короля Станислава Лещинского.

Вот рецепт Мадлен Помье, пенсионерки и бывшей кухарки мадам Рерротен де Бармон.

Натрите кусок сахара цедрой двух небольших цитронов (или двух лимонов либо померанцев), очень мелко истолките, смешайте с сахарной пудрой, отвесьте 9 унций этой смеси, положите в кастрюлю, добавьте 8 унций просеянной муки, 4 яичных желтка и 6 целых яиц, 2 ложки андейской водки и немного соли, перемешайте деревянной лопаточкой. Когда тесто станет достаточно густым, перемешивайте его еще только одну минуту. Это замечание очень важно, если вы хотите получить хорошие пирожные: иначе, если тесто перемешивать дольше, ему понадобится большое усилие при выпекании, а от этого пирожные получаются слишком крутыми, прилипают к форме и выглядят некрасиво.

Затем вытопите в небольшой кастрюле 10 унций сливочного масла из Изиньи; по мере того как молоко будет всплывать, тщательно снимайте пену. Масло будет готово, когда перестанет пениться, после чего процедите его в другую кастрюлю. Когда немного остынет, вылейте в формочку для пирожного мадлен, перелейте в следующую формочку и т. д. — всего таких формочек должно быть восемь. После этого оставшееся масло вылейте в кастрюлю. Далее снова вылейте растопленное масло в одну из новых формочек и поочередно в остальные семь. Повторите эту операцию четыре раза, каждый раз с восемью формочками, поэтому в конце концов у вас получится 32 формочки, смазанные сливочным маслом.

Влив масло в формочки, их не следует переворачивать, так, чтобы в каждой из них сохранялось немного масла, которое стечет по стенкам на дно.

Оставшееся масло смешайте с тестом, поставьте на жаровню с очень слабым огнем и осторожно перемешивайте, чтобы не пристало ко дну. Когда тесто начнет расплавляться, снимите с огня, не давая остыть, ложкой разложите по формочкам и снова поставьте на умеренный огонь.

МАКАРОНЫ

Макароны привезли во Францию флорентийцы, вероятно, в то время, когда Екатерина Медичи стала супругой Генриха II. Всем известны эти длинные трубочки из теста, похожие на длинную вермишель, пустую внутри. Об их происхождении говорит само их название.

Родина макарон — Италия, в частности Неаполь, где из них, как у нас из картофеля, готовят множество разных блюд, в том числе супы и запеканки, всегда с тертым сыром пармезаном. Макароны можно найти на столах как богачей, так и бедняков: неаполитанские лаццарони едят только макароны, финики, чеснок и пьют воду со льдом. Для изготовления макарон пригодны все сорта муки, которые используются в хлебопечении, но предпочтение отдается пшенице с мелким твердым зерном, которую привозят из Одессы, и размалывают в муку. Из этой муки делают тесто, его тонко раскатывают и пропускают через металлический цилиндр, окруженный нагревателем. На дне этого цилиндра находится решетка с маленькими отверстиями, размер которых соответствует толщине будущих макарон. Тесто продавливается через эту решетку и выходит из формы в виде узких полосок, края которых затем соединяются, образуя трубочки, поступающие к потребителям. Истинные гурманы с помощью маленького шприца вводят в такие трубочки сок из рыбы или мяса.

Теперь перейдем к тому, как готовят эти трубочки из теста.

Не следует выбирать эти трубочки слишком толстые: они должны быть с толстую соломинку. Их кладут в соленую воду, а еще лучше в бульон, варят на 3/4 готовности, чтобы они разбухли, che cresca in согро. Заранее натрите три кварты сыра пармезана, который следует полить говяжьей подливкой.

Вот как готовят эту подливку.

Положите три ливра края от говяжьего огузка в большую кастрюлю, туда же поместите шесть томатов и шесть белых испанских луковиц. Залейте мясо, луковицы и томаты сваренным накануне бульоном, варите в течение трех часов, протрите через дуршлаг. На дно супницы положите макароны, на них насыпьте слой тертого пармезана, поверх него вылейте половником слой бульона, смешанного с томатами и луком, в который добавили соль, перец, зубчик чеснока и немного жгучего стручкового

красного перца.

Выложите еще слой макарон, на него слой тертого пармезана, слой подливки с томатами и луком. Продолжайте чередовать слои, пока не заполните супницу, а поверх всего вылейте то, что останется в кастрюле с подливкой. Ни в коем случае не забудьте положить на дно кастрюли майенскую ветчину, которая, сварившись до состояния кашицы, пройдет через отверстия дуршлага и будет способствовать загустению говяжьей подливки с томатами и луком.

Подают в качестве первого блюда, со стаканом воды со льдом.

В Неаполе стакан воды со льдом обязателен (рецепт г-жи Ристори).

Не воображайте, что лаццарони тратят время на всю эту возню с приготовлением макарон. Они довольствуются тем, что варят помидоры в соленой воде со сладким перцем и небольшим количеством жгучего перца, если он есть.

МАКАРОНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ. Сварите в воде в течение 45 минут один ливр макарон, добавив кусочек сливочного масла, соль и одну луковицу, в которую воткнута гвоздика. Слейте воду и переложите макароны в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла, добавьте кварту тертого сыра грюйера и столько же пармезана, тоже натертого, немного мускатного ореха, крупный перец, несколько ложек сливок и припустите все вместе; после этого выложите на блюдо и подайте на стол.

ЗАПЕЧЕННЫЕ МАКАРОНЫ. Приготовив макароны, как описано выше, посыпьте их панировочными сухарями и тертым сыром и запеките в духовке.

МАКАРОНЫ В ТЕСТЕ. Раскатайте тесто тонким слоем, нарежьте полосками и сверните эти полоски маленькими

жгутиками. Смажьте их сливочным маслом и выложите в форму, закрыв полностью ее дно. Сверху выложите макароны, чтобы заполнить форму до краев, посыпьте смесью из равных частей тертого пармезана и панировочных сухарей и поставьте запеканку в горячую духовку. Пеките 45 минут и подавайте на стол.

МАКАРОНЫ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ. Сварите макароны в соленой воде, выложите в супницу, чередуя слои макарон и пармезана, полейте подливкой и на верхний слой вылейте растопленное сливочное масло в пропорции пол-ливра масла на два ливра макарон и запеките.

Запеканки из лапши, из лапши-лазаньи и из макарон готовятся так же, как макароны по-неаполитански. Только к ним добавляют в виде гарнира трюфели, шампиньоны, петушиные гребешки, кубики постной ветчины и ломтики языка. Все это смешивается с хорошим, свежим сливочным маслом, снизу кладется тесто, как описано выше, и запекается в духовке.

МАКРЕЛЬ

Одна из самых красивых и самых быстрых рыб, какие только существуют. Когда живая макрель попадает с удочки в лодку, она кажется сделанной из лазури, золота и серебра.

Нередко макрель бросается на более крупных, чем она сама, рыб и даже на человека.

Один норвежский историк рассказывает, как однажды купавшийся матрос вдруг исчез и, когда его выловили через 10 минут, он был уже больше чем наполовину съеден макрелями.

Ежегодно эти рыбы собираются в стаи, чтобы отправиться в дальние путешествия. Весной они приходят к берегам Исландии, Шотландии и Ирландии и попадают в Атлантический океан, где одна колонна направляется в Средиземное море, проходя мимо побережий Португалии и Испании, а другая в апреле и мае входит в Ла-Манш, а оттуда в июне плывет мимо берегов Голландии и Фризе (провинции Нидерландов).

Макрель ловят в огромных количествах во всех морях. Зимой

она плывет в Северный Ледовитый океан, спрятав голову в тину и водоросли. По крайней мере, так думали раньше. Но Блох, Ноель, Ласепед и другие считают, что исчезновение макрелей выглядит так же, как перемещения тунцов и сельди: и те и другие просто уходят на большие глубины, а весной снова поднимаются ближе к поверхности.

МАКРЕЛЬ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Макрели должны быть очень свежими. Выбирайте их одинаковой величины, чтобы они зажарились одновременно. Отрежьте кончики головы и хвоста, положите на фаянсовое или керамическое блюдо, посыпьте мелкой солью, полейте растительным маслом с петрушкой и луком-татаркой и держите в этом маринаде, время от времени переворачивая, не меньше получаса или больше, если рыбы слишком крупные. Чтобы животы у них не лопнули, накройте листом салата-ромен — эта предосторожность требуется, чтобы рыбы не лишились молок. При жарке переворачивайте их и закончите жарить, перевернув на спины. После этого выложите их на блюдо с помощью деревянной ложки, на спинки налейте холодный масляный соус с петрушкой и лимоном и залейте тем же соусом, куда добавлена заправка для загустения (см. соответствующие статьи).

МАКРЕЛЬ ПО-АНГЛИЙСКИ. Возьмите три или четыре самых свежих макрели, выпотрошите через жабры, удалите внутренности, перевяжите голову бечевкой, отрежьте кончик хвоста и ни в коем случае не разрезайте спину. Положите на дно посудины для приготовления рыбы горсть зеленого фенхеля (или укропа), на него — макрелей, залейте слабо подсоленной водой и тушите на медленном огне. Когда сварятся, выньте зелень, дайте стечь, выложите рыб на блюдо и залейте соусом с фенхелем (укропом) или смородиновым соусом к макрелям (*см. статьи об этих соусах).*

МАКРЕЛЬ ПО-ФЛАМАНДСКИ. Подготовьте рыб, как описано в предыдущем рецепте, не разрезая спины; размягчите кусок сливочного масла, смешав его с мелко нарезанными луком-шалотом, петрушкой и луком-татаркой, солью и лимонным соком. Положите внутрь макрелей, заверните каждую из них в лист промасленной бумаги, свяжите на концах бечевкой. Зажарьте на решетке на слабом и равномерном огне примерно в течение 45 минут. Когда зажарятся, снимите бумагу, выложите рыб на блюдо и подайте на стол.

МАКРЕЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Приготовьте трех или четырех макрелей, как морского дракона по-итальянски. Когда будут готовы, залейте белым итальянским соусом, в который следует добавить кусок хорошего сливочного масла *(см. Соус итальянский*

белый).

ФИЛЕ МАКРЕЛИ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Снимите филе с трех макрелей, разрежьте каждое пополам. Растопите в сотейнике сливочное масло и положите в него куски филе, кожей на дно сотейника. Немного посолите мелкой солью, слегка полейте растопленным сливочным маслом, накройте кружком бумаги и поставьте в прохладное место. Приготовьте соус следующим образом:

Две ложки концентрированного бархатистого соуса положите в кастрюлю, добавьте промытые и мелко нарезанные петрушку и лук-шалот, прокипятите, добавьте три небольших куска самого лучшего сливочного масла и крепкий лимонный сок. Вымочите молоки ваших рыб, промойте, слегка посолите и зажарьте. Непосредственно перед подачей на стол поставьте филе на огонь, обжарьте на сильном огне, чтобы они покрылись корочкой, переверните. Когда будут готовы, слейте жидкость и часть масла, выложите в кружок на блюдо, края которого украшены рядом мелких гренок, обжаренных в сливочном или растительном масле. Процедите соус и подавайте на стол.

МАКРЕЛЬ В ТЕМНОМ МАСЛЯНОМ СОУСЕ. Приготовьте макрелей, как для масляного соуса с петрушкой. Зажарьте так же и залейте темным масляным соусом, в который добавьте соль, уксус и обжаренную петрушку.

МАКРЕЛЬ МАЛЬТИЙСКАЯ

Рыба размером меньше тунца. Ловится преимущественно вокруг острова Мальта. Мякоть этой рыбы белая и нежная на вкус. На острове Мальта она пользуется большим спросом. (Способ приготовления: см. *Тунец*.)

МАЛИНА

Существует две разновидности малины — красная и желтая, красная встречается чаще. Хотя вкус их почти одинаковый, любители считают, что у желтой малины более тонкий аромат.

МАЛЬВАЗИЯ

Это название применимо ко многим сладким винам. Особенно славятся мальвазии с Кипра и Крита (см. *Иностранные вина*).

МАЛЫЙ ВЕРТЕЛ, ШАМПУР

Небольшая полоска металла, заканчивающаяся острием, которая служит для закрепления на большом вертеле крупных кусков мяса. Служит также для того, чтобы нанизывать мелких птичек для жарки, которых в таком виде подают на стол. Мелкую рыбу для этой же цели нанизывают за жабры. В нашей книге есть объяснение, каким образом для мелких птиц лучше обойтись без такого вертела, зажаривая их на веревочке или на шнурке.

МАНИОКА

Тропическое растение. Его сок напоминает молоко и очень ядовитый. Но из очищенного, вымытого и измельченного корня маниоки получают питательный крахмал. Тапиоку извлекают из этого крахмала декантацией.

МАННА, АГАЛЬ ИЛИ АЛЬХАГИ

Арабы называют словом *агаль* разновидность манны, которую собирают на одном из видов эспарцета, в изобилии произрастающего в Сирии, Месопотамии и Персии. Днем она выглядит как маслянистая жидкость, а ночью конденсируется. По вкусу она одинакова с калабрийской манной. Считается, что именно ею питались евреи, бродившие по пустыне с Моисеем.[62]

МАРЬ

В просторечии французы называют это растение patte d’ oie, что в переводе означает «гусиная лапка»,[63] — за то, что его листья очень напоминают лапу гуся. Это однолетнее растение относится к тому же семейству, что и щавель, и лебеда, и с успехом выращивается в Чили и в Перу. Существует несколько видов мари: марь цельнолистная, или дикий шпинат (anserine bon-Henri, toute bonne) — крупное съедобное растение, которое растет вдоль стен и дорог. Во многих странах едят ее молодые ростки, как спаржу, а листья — как шпинат. Она применяется как смягчающее, очищающее и рассасывающее средство.

Есть еще марь многосемянная, которую так называют за большое количество семян, которые она образует. Марь

метельчатая, тонкие стебли которой, увенчанные пучком веточек, служат в Италии для изготовления веников; марь душистая, амброзия, марь глистогонная, марь гибридная и марь вонючая, которые находят применение в изготовлении лекарственных препаратов, и, наконец, квиноа — самый достойный из всех вид. Она растет в изобилии на возвышенных плато в Кордильерах и для Перу служит важной сельскохозяйственной культурой, используемой в пищу: в супах, пирогах, мелко нарезанная, как шпинат, и в других блюдах. Это растение — очень полезное и легко перевариваемый продукт. Ее используют вместе с просом в брожении для получения очень качественного и хорошо освежающего пива. Домашняя птица любит зерно этого вида мари, а, кроме того, из нее получают великолепный зеленый корм для коров.

Во Франции и в Англии успешно прошли опыты по введению этого растения в культуру.

МАСЕДУАН

Это название дают смеси продуктов, о которой говорится в статье **Шартрез.**

МАСЕДУАН ИЗ ВЕСЕННИХ ОВОЩЕЙ. Всегда следует выбирать самые свежие овощи: морковь, репу, зеленые ростки спаржи, фасоль в стручках, зеленый горошек, мелкую белую фасоль, которая только начинает расти. Можно добавить также несколько бобов, донца артишоков и огурцы. Очистите морковь и репу и нарежьте их кусочками различной формы. Нарежьте стручки фасоли тонкими полосками, а спаржу — палочками. Бланшируйте все эти овощи, слейте воду. Растопите в кастрюле добрый кусок свежего сливочного масла, когда оно растает, положите туда же приготовленные вами овощи, всыпьте немного сахарной пудры и слегка помешивайте на огне. В конце приготовления добавьте несколько ложек соуса бешамель и выложите пирамидой на блюдо.

Этот салат из весенних овощей, подаваемый как антреме (entrements), оказывается одним из самых приятных блюд, которое всем нравится.

ПРОЗРАЧНЫЙ МАСЕДУАН ИЗ ФРУКТОВ (см. *Фрукты и Мороженое*).

МАСЛИНЫ

Собранные с дерева маслины имеют неприятный терпкий вкус, даже когда они полностью созрели. Для устранения этой природной горечи их необходимо хранить в масле и рассоле, в результате чего они становятся ценным продуктом питания, сохраняющим лишь незначительную терпкость, смягчаемую естественным сочетанием их собственного масла и рассола.

Греки, приписывавшие маслинам божественное происхождение, так обожествляли их, что в течение длительного времени выращиванием оливкового дерева могли заниматься только девственницы и девственники. Требовался также обет воздержания от всех участников сбора урожая маслин.

Добавленные в рагу маслины, которые при этом подвергаются более или менее продолжительной тепловой обработке, всегда приятнее на вкус и легче перевариваются, чем сырые.

РАГУ ИЗ МАСЛИН. Пассируйте в сливочном масле немного мелко нарезанных петрушки и лука-татарки, добавьте две ложки мясной подливки или сока от жаркого либо уваренный вдвое бульон, стакан белого вина, каперсы, анчоусы и выдержанные в рассоле маслины. Положите туда же еще немного оливкового масла и пучок пряных трав. Доведите до кипения и через некоторое время добавьте для загустения пюре из каштанов.

Рагу из маслин подходит только к «плотному» мясу,

например к утке. Выдержите в рассоле некоторое количество маслин, бланшируйте их в воде, бросьте в концентрированный испанский соус, приготовленный на соке от жарки утки, добавьте для загустения ложку хорошего оливкового масла, сок одного лимона и подайте на стол. Поверьте моему опыту, это простое блюдо лучше всех приправ, которые может предложить нам кулинарная лженаука (рецепт Вюймота).

РАГУ ИЗ МАСЛИН МАЙБУА. Положите в крупные испанские или провансальские маслины вместо косточек по маленькому кусочку постного фарша. Сварите их в отваре из кореньев, добавив туда непосредственно перед подачей на стол подливку от рыбы, полстакана мадеры и две ложки хорошего зеленого растительного масла. Такое рагу — хороший гарнир к различным фрикассе из темного мяса или к блюдам, в состав которых должны входить нежирные птицы, зажаренные на вертеле как антре.

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

Растительное масло делают в основном из маслин, но существует и еще множество масличных растении, например, рапс, грецкие орехи, бук, сурепка.

Плоды букового дерева, грецкие орехи и сурепка дают вполне приличное масло, которое, однако, плохо хранится, оно быстро становится прогорклым.

Лучшее масло после маслин получают из плодов букового дерева.

Среди различных сортов оливкового масла выбор очень широкий. С моей точки зрения, самое свежее, прозрачное и лучше других хранящееся оливковое масло поступает из Люка; за ним идут очищенное, зеленое и рафинированное оливковое масло из Экса, Грасса и Ниццы. Хотя Италия и Испания покрыты оливковыми рощами, именно в этих странах делают самое плохое оливковое масло: хозяева оливковых деревьев, желая получить двойной урожай, оставляют свои маслины прогоркнуть, а это придает выжатому из них оливковому маслу невыносимый запах плесени. То же относится и к оливковому маслу из Греции, Сирии и Египта.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ*

Это маслянистый жирный продукт, который образуется в результате сбивания молочных сливок. Масло получается из любого молока, самое жирное и богатое по составу дает овечье молоко. Скифы и финикийцы привезли сливочное масло в Грецию. Гиппократ упоминает только скифское масло, а Виргилий, говоря о сыре, не упоминает масло вообще. Вертер придал сливочному маслу поэтический ореол: роковая любовь, закончившаяся пистолетным выстрелом, охватила его при виде Шарлотты, которая делала детям бутерброды с маслом.

Гете прав: дети ничто не любят так, как бутерброды со сливочным маслом, если не считать бутерброды с вареньем. В какой бы стране я ни путешествовал, везде у меня было свежайшее, сегодняшнее сливочное масло. Даю мой рецепт путешественникам, он прост и безотказен.

В любом месте мне удавалось достать молоко, коровье,

верблюжье, лошадиное, овечье — особенно овечье. Я заливал молоко в бутылку на три четверти, закрывал ее пробкой и подвешивал на шею моей лошади. Все остальное делала лошадь. Прибыв вечером на место, я отбивал горлышко у бутылки и находил внутри нее кусок сливочного масла размером с кулак. В Африке, на Кавказе, на Сицилии, в Испании — везде и всегда этот метод приносил результат.

Многие деревья образуют вещество, которое заменяет сливочное масло у тех народов, которые не знают способа получения сливочного масла.

БАМБУКОВОЕ МАСЛО. Мавры и африканские негры используют в пищу растительный жир из плодов бамбука. Дерево это средней высоты, у него маленькие жесткие листья, которые при выжимании дают маслянистый сок. Плод величиной с грецкий орех, круглый и покрыт белой скорлупой с красноватым оттенком и приятным запахом.

МАСЛО КАКАО. Маслами называют некоторые твердые растительные жиры. Масло какао производят из плодов какао, особенно выросших на островах, которые слегка обжаривают и нагревают в кипящей воде. Тепло воды расплавляет жир, он отделяется от мякоти плода и всплывает на поверхность жидкости. При охлаждении он твердеет и для очистки его еще два раза подвергают растапливанию.

КОКОСОВОЕ МАСЛО. Кокосы также образуют застывающий жир — кокосовое масло. Он имеет приятный сладковатый вкус и добавляется, подобно другим маслам, в различные блюда.

МАСЛО ГАЛАМ. Его получают из произрастающего в Африке дерева под названием *шеа (shea)*. Дерево это напоминает американский дуб. Из него делают такое же вкусное масло, как лучшее сливочное. А его преимущество над другими маслами в том, что оно может храниться целый год несоленым.

ЖАРЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ПО-ЛАНДСКИ. Посолите шар сливочного масла. Разбейте четыре яйца, взбейте их, как для омлета, сделайте из мякиша белого хлеба панировочные сухари, которые должны быть очень сухими. Добавьте к ним немного мелкой соли, покатайте шар масла в яйцах и посыпьте его сухарями; повторяйте эту операцию, пока не истратите взбитые яйца. Наденьте масло на вертел. При жарке корка затвердеет и у вас получится крустад, который вы подадите к устрицам вместо хлеба. Выпейте старого вина Барсак, но не слишком много (рецепт Вюймота).

МАСЛЯНЫЙ СОУС С ПЕТРУШКОЙ

(см. Соусы)

МАСТИКА

Мастикой в Греции называют одновременно ликер и варенье. Это одно из самых ценных и важных производств на острове Хио. На стволе и главных ветвях мастичного дерева для получения мастики делают неглубокие, но многочисленные надрезы. Эта операция продолжается с 15 до 20 июля. В течение этих пяти дней из надрезов вытекает жидкий сок, который постепенно густеет и собирается в виде «слез». Этот сок получают в двадцати одной деревне, расположенных в южной части острова. Сок самого высшего сорта отправляют в Константинополь для Великого Государя; сок второго сорта идет в Каир, египетскому паше.

Мастика размягчается во рту, освежает дыханье и придает ему приятный запах. Она полезна для десен, сохраняет белизну зубов, тонизирует желудок и действует подобно бальзаму на грудь, предотвращая готовую начаться чахотку.

Ликер-мастику пьют, как и остальные ликеры, у него очень приятный вкус, и он весьма полезен для пищеварения.

МЕД

Сиропообразная сладкая субстанция, которую пчелы собирают с цветов, вырабатывают сами и кладут затем в соты в своих ульях, чтобы питаться зимой. Мед встречается в Европе повсеместно, потому что почти везде есть и цветы, и пчелы. В древности наиболее ценился мед, который собирали на горе Гиметт. В наши дни лучший мед получают в Нарбонне.

Согласно сообщению Лерса, Пифагор питался только медом и хлебом; он дожил до девяноста лет и умер, предлагая всем желающим прожить долгие годы, употребляя те же продукты, что и он. В течение долгого времени мед заменял сахар нашим предкам галлам и нашим более поздним предшественникам французам. В те времена сахар был известен лишь под именем тростникового меда и использовался только в медицине.

С тех пор мед занял свое место на полках аптекарей, а сахар заменил его на наших столах.

МЕДВЕЖАТИНА

Мало кто из людей нашего поколения не помнит то впечатление, которое произвели на всех первые «Путевые заметки», когда в них на страницах «Ревю де Дё монд» или «Ревю де Пари» появилась статья, озаглавленная «Бифштекс из медвежатины».

Отовсюду раздавалась громкая хула в адрес дерзкого автора, осмелившегося поведать, что в цивилизованной Европе есть места, где едят медведей.

Проще было бы сходить в ресторан к Шеве и спросить, есть ли у него медвежий окорок.

Он бы, нимало не удивившись, переспросил: «Желаете ли вы медвежью ногу из Канады или из Трансильвании?» И подал бы ту, которую ему заказали.

Тогда я мог бы посоветовать читателям то, что советую им и сегодня, но я воздержался. Вокруг упомянутой книги поднялся шум, а в тот момент, когда я начинал свою литературную карьеру, именно в этом я и нуждался.

Но, к моему громадному удивлению, хозяин маленькой гостиницы в Мартиньи, который больше всех должен был бы радоваться этому шуму, впал от него в ярость. Он написал мне письмо, полное упреков, а в газеты написал, что требует заявить от их собственного имени, что он никогда не подавал медвежатину своим клиентам. Но ярость его только продолжала расти, потому что каждый вновь прибывший спрашивал у него: «У вас есть медвежатина?»

Если бы этому дураку пришло в голову отвечать — «да» и подавать мясо осла, мула или конину, он бы разбогател.

С тех пор мы стали более цивилизованными. Правда, медвежий окорок не стал тем блюдом, которое можно встретить у

любого торговца копченостями, но его можно найти без особого труда.

Бурый медведь нередко встречается в Альпах. В Америке живет серый медведь, самый безжалостный из всех, способный на скаку убить лошадь, а потом и всадника. В Канаде и в Савое встречаются рыжеватые медведи, которые не едят мясо, но очень любят лакомиться медом и молоком и скорее позволят себя убить, чем откажутся от попавшего к ним в лапы пирога с медом или кувшина с молоком. Бурые медведи живут только в холодных странах. Леса и равнины Камчатки полны медведей, которые нападают только в тех случаях, когда нападают на них самих. Удивительно, что они никогда не причиняют зла женщинам, которых тем не менее могут преследовать, чтобы украсть у них плоды, которые те собирают.

Когда представители одного из народов Сибири, якуты, встречают медведя, то снимают шапку, приветствуют его, называют хозяином, стариком или дедушкой и обещают никогда на него не охотиться и никогда не говорить о нем плохо. Но если медведь дает понять, что собирается броситься на них, якуты стреляют и если убивают медведя, то режут его на куски, жарят и с аппетитом съедают, приговаривая: «Тебя едят русские, а не мы». (А.Ф. Оланье «Словарь блюд и напитков»)

Вот сделанное г-ном Юрбеном Дюбуа, поваром Их Величеств, Монархов Прусских, описание того, как в Москве, Санкт-Петербурге и повсюду в России едят медвежьи лапы: «Эти лапы продаются ободранными и готовыми к употреблению. Начинают с того, что их моют, солят и кладут в глиняную миску, заливают маринадом, содержащим уксус, и выдерживают 2–3 дня. На дно кастрюли кладут кусочки свиного сала и ветчины, а также тонко нарезанные овощи. Поверх них раскладывают медвежьи лапы и заливают сверху оставшимся маринадом и бульоном, покрывают ломтиками сала и тушат на медленном огне 7–8 часов, подливая жидкость по мере ее уваривания. Когда лапы сварятся, им дают немного остыть в подливке, затем подливку сливают, лапы обсушивают, делят каждую вдоль на четыре части, посыпают жгучим перцем, окунают в растопленный свиной жир, обваливают в панировочных сухарях и обжаривают на очень слабом огне в течение получаса. Затем выкладывают на блюдо, на дно которого налит уваренный пикантный соус, а сверху поливают двумя ложками желе из красной смородины. Предоставим слово Вюймоту:

«В моем ресторане на площади Мадлен я готовил это блюдо часто, и его хвалили. Оно напоминает мне о том, как один из моих клиентов, г-н барон д'Оффемон подарил мне однажды ляжку медведя, убитого им, по его словам, в Пиренеях. Естественно, я объявляю в меню блюдо из медвежатины с комментарием: «Убит тогда-то в Пиренеях г-ном бароном д'Оффемоном». Многие из его друзей посмеялись над этой выдумкой: кусок медвежатины ему на самом деле подарили. Столь неблагоразумно выдав секрет, я попал у барона в немилость. Позже он вернул мне свое расположение, и мы нередко беседовали о гипотетической охоте на медведя».

МЕДОВУХА

Плиний говорит, что изобретение медовухи приписывается Аристею из Кирены, сыну Солнца. Простая медовуха представляет собой смесь малого количества меда с большим количеством воды. Эта смесь хороша от кашля, когда мокрота с трудом отхаркивается; но это питье по вкусу не всем.

Хмельная медовуха состоит из одной части меда и трех частей воды. Для того чтобы началось брожение, требуется совсем немного тепла. Питье получается столь же крепким, как испанское вино, и может храниться очень долго. Его очень любили древние египтяне.

У него к тому же приятный вкус, оно укрепляет желудок, если пить его маленькими стаканчиками.

Похоже, что этот ликер был широко распространен у древних народов — кельтов, таулентийцев, жителей Иллирии. В Греции и в Древнем Египте это божественное питье употребляли многие. Значительная часть 12-й книги агронома Колюмелля посвящена описанию тех процессов, которые римляне использовали для приготовления этого столь любимого всеми напитка. В наши дни много медовухи пьют в России и в Польше, а также в Абиссинии.

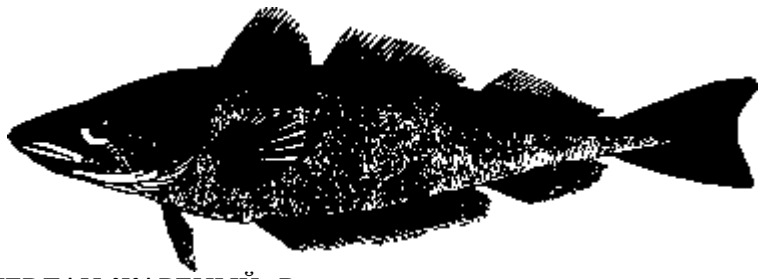
МЕЛКИЕ ПТИЧКИ

В соответствующих статьях мы говорили о различных видах мелких птичек и о различных способах их приготовления. Напомним здесь только о том, что обычно, хорошо промыв и почистив этих птиц, их заворачивают в куски требухи или ломтики свиного сала и надевают по 8—10 штук на маленькие вертелы (шампуры). Зажарив птичек на вертеле, ими украшают жаркое из крупной дичи: либо разложив их по одной по краям блюда, либо воткнув маленькие вертелы с птичками в большой кусок жареного мяса так, что получается как бы ежик.

Можно также жарить их на решетке поверх запеканки из фарша или обжаривать на сильном огне в костном мозге, с пряными травами, соусом бигарад и панировочными сухарями.

МЕРЛАН*

Этимология этого слова неизвестна, однако, можно легко объяснить, почему в прошлом веке мерланами называли изготовителей париков: дело в том, что они постоянно были покрыты пудрой, как покрыты мукой мерланы, приготовленные для жарки. Мерлан принадлежит к тому же семейству, что и треска, его ловят в декабре, январе и феврале. В это время мясо мерлана жирное и плотное. В конце октября у него появляются икра и молоки. Нет другой рыбы, мякоть которой была бы полезнее для здоровья, чем мякоть мерлана, у которого она рассыпчатая, нежная и легкая. Ее даже рекомендуют есть после тяжелой болезни. Самых лучших мерланов ловят в Средиземном море.



МЕРЛАН ЖАРЕНЫЙ. Возьмите несколько мерланов, очистите от чешуи, вернее, протрите их салфеткой, сильно нажимая на рыбу, — чешуя при этом выпадет сама. Отрежьте кончик хвоста и плавники, выпотрошите, вымойте, печенки снова положите внутрь рыб, надрежьте с

двух сторон, обваляйте в муке, зажарьте до тех пор, пока мякоть не станет плотной и не подрумянится. Дайте стечь, посыпьте небольшим количеством мелкой соли, положите на блюдо, «которое должно принять мерланов», салфетку, выложите на нее рыб и подавайте на стол.

МЕРЛАНЫ ПО-ГОЛЛАНДСКИ, ПО-ФЛАМАНДСКИ ИЛИ НА БЛЮДЕ (*см. одноименные блюда в статье Соль (рыба)*).

МЕРЛАН, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ. Подготовьте мерланов так, как сказано о жареных. Надрежьте с обеих сторон, обваляйте в муке, положите на решетку и жарьте на медленном огне, время от времени переворачивая. Для этой цели пользуйтесь крышкой от кастрюли: накройте ею мерланов. Закончите жарить мерланов в новом положении. Переверните решетку на другую сторону и снова воспользуйтесь крышкой, как сказано выше, чтобы снять мерланов с решетки, не повреждая их. Выложите рыбу на блюдо, полейте белым масляным соусом с каперсами.

МЕРЛАНЫ С ТРАВАМИ. Очистите мерланов от чешуи, как указано для жарки. Подготовьте их так же, выложите в глубокую посудину, на дне которой растопите сливочное масло с петрушкой, луком-татаркой, солью и мускатным орехом. Поверх разложите мерланов «валетом», полейте растопленным сливочным маслом, залейте белым вином и бульоном. Когда рыбы будут готовы с двух сторон, вылейте подливку в кастрюлю, не вынимая рыб из посудины. Добавьте немного сливочного масла и муки, тушите некоторое время и дайте загустеть, предварительно выжав в кастрюлю сок лимона. Добавьте щепотку перца крупного помола, полейте ваших мерланов соусом и подайте на стол.

ФИЛЕ МЕРЛАНОВ В ФОРМЕ ТЮРБАНА. Возьмите филе из пятнадцати или восемнадцати мерланов, снимите кожу с 12 нижних частей, растолките мякоть в ступке и приготовьте из нее фарш для кнелей (см. Фарш для кнелей из мерлана). Закончив приготовление фарша, сделайте из хлеба большую «пробку», поместите ее на блюдо меньшей стороной вниз, обложите этот хлеб ломтиками сала и выложите вокруг него горкой приготовленный рыбный фарш. Положите на него оставшееся филе, придав ему форму шелковой ленты, окружающей тюрбан. Если позволяет время года, украсьте верхушку мелкими трюфелями, вырезанными в виде крупных жемчужин. Полейте сверху растопленным сливочным маслом, покройте все очень тонкими ломтиками свиного сала, а сверху — промасленной бумагой. Запеките ваш «тюрбан» в духовке на тонком слое соломы. Когда запечется, выньте хлебную «пробку» и все ломтики сала, слейте избыток масла, влейте в углубление в середине хороший итальянский соус и подайте на стол. Можно положить туда же рагу.

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ МЕРЛАНА. Возьмите филе мерланов, разложите на столе, положите сверху зажаренный фарш и закрутите. На дно блюда поместите остатки фарша, на них — филе, покройте фаршем со всех сторон, выровняйте ножом, смоченным в теплой воде. Придайте запеканке правильную форму, посыпьте панировочными сухарями, с помощью кисточки смажьте растопленным сливочным маслом, поставьте в духовку, где огонь должен гореть снизу и сверху. Дайте подрумяниться и полейте темным итальянским соусом.

МЕРЛАНЫ СИЛЬВИО-ПЕЛЛИКО (рецепт Фердинандо Гранди). Возьмите крупного мерлана, подготовьте его для фарширования, оставив голову соединенной с филе. Положите мариноваться в белое вино на шесть часов, затем фаршируйте рыбным фаршем, который следует предварительно пассировать, придать ему по

возможности наилучший вкус и выложить в керамическую миску. Добавьте в фарш одну среднюю луковицу, вымытую и слегка обжаренную в сливочном масле, чуть-чуть чеснока для вкуса и достаточное количество бланшированной пряной зелени. Придайте фаршированному мерлану его первоначальную форму на решетке кастрюли для приготовления рыбы, выложите у него на спине полоску из очищенных раковых хвостиков, а по бокам, от головы к хвосту. В поперечном к рыбе направлении положите рядами раков и устриц, чередуя ряды раков с рядами устриц. Хорошенько погрузите все эти украшения в фарш, чтобы они не развалились. Варите мерлана в кастрюле в жидкости, в которой он мариновался, предварительно процедив ее. Добавьте кусок свежего сливочного масла и сборный букет трав. Когда выложите рыбу на блюдо, обложите ее тем же фаршем, запеченным в формочках для дариолей, на дно которых для украшения положите трюфели и язык в виде решетки. В формочки фарш кладут смешанным с трюфелями и шампиньонами в соусе, а сверху помещают еще слой фарша, но уже без грибов. За четверть часа до подачи на стол фарш в формочках запекают в духовке, затем в каждый запеченный кусочек фарша кладут красивого рака. К этому блюду подают бархатистый соус с овощами, предварительно пассированными в сливочном масле и отваренными в бульоне из птицы. Подавайте это блюдо с очень прозрачным крепким концентрированным бульоном. Голову рыбы украсьте тремя шариками из фарша, которые можно окрасить в белый, зеленый и красный цвет.

ЖАРЕНЫЙ МЕРЛАН ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ (рецепт г-на Юрбена Дюбуа, шеф-повара Его Величества Короля Пруссии). Это блюдо очень популярно в Провансе, его специально подают на Рождество. Налейте в сковороду 4–5 ложек хорошего растительного масла, разогрейте сковороду, добавьте две ложки муки и обжарьте ее в масле на медленном огне, перемешивая ложкой, пока мука слегка не потемнеет. После этого добавьте две ложки мелко нарезанного репчатого лука, обжарьте в течение нескольких секунд. Снимите сковороду с огня и постепенно добавьте в заправку горячую воду и вино. Мешайте соус, пока не закипит, сохраняйте его в жидком состоянии и варите в течение десяти минут, отодвинув в сторону от огня. Затем добавьте пучок петрушки и лавровый лист, посолите, поперчите и уварите при перемешивании до загустения. В конце приготовления добавьте две ложки мадеры и процедите через сито в неглубокую кастрюльку.

Отрежьте 5–6 кусков свежего мерлана, посолите, обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле. Когда куски

подрумянятся, слейте масло, положите рыбу в соус и тушите на очень слабом огне в течение десяти минут. В конце посыпьте щепоткой мелко нарезанной петрушки и добавьте две столовые ложки цельных каперсов.

Выложите куски мерлана на горячее блюдо и залейте соусом.

ХВОСТОВАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА ПО-ШЕРБУРСКИ (рецепт того же автора). Возьмите хвостовую часть крупного мерлана (то есть половину рыбы), очистите от чешуи, отрежьте плавники, хорошенько вымойте, оботрите салфеткой и нарежьте толстыми кусками. Хорошо смажьте сливочным маслом дно неглубокой кастрюли, насыпьте на масло две пригоршни мелко нарезанных шампиньонов, на них положите куски мерлана, прижав их друг к другу, слегка посолите, добавьте пучок петрушки, залейте (чтобы покрыть) белым вином вместе с соком двух лимонов и бульоном от варки трех дюжин устриц. Варите рыбу 8—10 минут. Когда рыба будет готова, подливка должна увариться наполовину. Выложите куски рыбы на блюдо, выньте петрушку и еще уварите соус. Если он остается слишком жидким, добавьте для загустения кусок сливочного масла, обвалянный в муке, дайте несколько раз вскипеть, процедите через сито и добавьте разделенное на маленькие порции 100 г хорошего сливочного масла. Смешайте соус с устрицами и залейте им рыбу.

МЕРЛУЗА

Небольшая рыба, очень похожая на мерлана, в изобилии встречающаяся в Ла-Манше в январе и феврале. Мясо белое, плотное, слоистое, очень вкусное и легко переваривается. Мерлуза обладает теми же пищевыми качествами, что и мерлан. Прибрежные рыбаки ее очень ценят; они готовят ее, как мерлана, — жарят на решетке или в масле на сковороде.

МИНДАЛЬ СЛАДКИЙ И ГОРЬКИЙ

Миндалем называют плоды всех деревьев, имеющие ядро, покрытое жесткой оболочкой. Так можно назвать косточку абрикоса, персика и т. п. Но мы будем говорить здесь исключительно о плодах миндального дерева, которое растет в Италии, в Провансе, Лангедоке, Турени и в Африке. Масло, содержащееся в этих плодах, очень быстро портится и имеет горьковатый привкус. Миндальные орехи обладают смягчающими свойствами, они освежают, утоляют голод и успокаивают кашель.

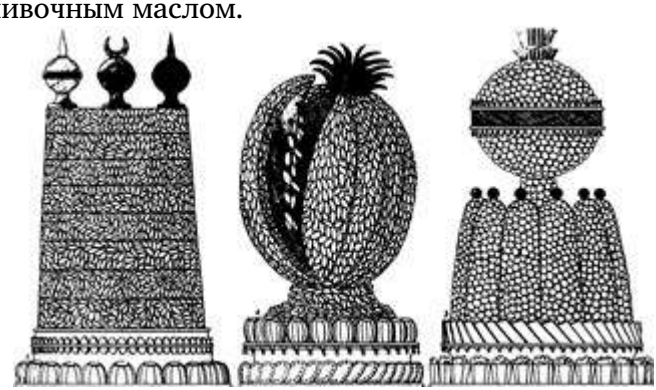
Лишь слабые желудки не должны утруждать себя перевариванием больших количеств миндаля. По мере старения оболочка миндального ореха покрывается горьковатой пылью, которая раздражает горло, вызывает кашель и еще больше затрудняет переваривание миндаля. Горький миндаль в пищу не используется, он содержит кислоту, известную под названием синильной, или цианисто-водородной. Это наиболее быстродействующий и самый сильный яд. Одна капля синильной кислоты, попавшая на язык или в глаз быку, убивает его мгновенно. Эту кислоту готовят преимущественно из персиковых косточек. Если человек отравился синильной кислотой, но из-за ее испарения или по какой-то другой причине он не умер мгновенно, надо дать ему препарат железа. Это следует делать при любом недомогании, связанном с употреблением слишком большого количества горького миндаля. Из сладкого миндаля можно готовить разные вкусности.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ. Растолките 460 г сладкого миндаля, добавьте не более трех горьких миндалин. Влейте кипящие сливки и протрите через сито, добавьте яичные желтки и двойную эссенцию апельсинового цвета и дайте крему загустеть на водяной бане. Это блюдо можно украсить обсахаренным миндалем. Между прочим, самый лучший обсахаренный миндаль делают в Бурже.

ОБСАХАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ. Французским названием обсахаренного миндаля, или пралине, мы обязаны маршалу Пралену, шеф-повар которого выдумал это лакомство. Поместите в сковороду 500 г миндаля, 500 г сахара, стакан дистиллированной воды, доведите до кипения и кипятите, пока орехи не начнут потрескивать. Снимите с огня и перемешивайте, пока сахар не перестанет приставать к миндалю. Уберите часть сахара, оставшуюся часть вновь поставьте на огонь. Перемешивайте, пока сахар снова полностью не пристанет к орехам. Доведите засахаренный миндаль до сухого состояния. Таким же способом готовятся обсахаренные фисташки и лесные орехи-лещина. Они тоже хранятся в сухом месте.

МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ. Возьмите пол-литра муки и добавьте к ней около 50 г масла, 2 яйца, немного соли, 63 г белого сахара, 90 г растолченных миндальных орехов, все перемешайте вручную. Пеките, как обычный сладкий пирог, и полейте сахарной глазурью.

БОЛЬШОЙ МИНДАЛЬНЫМ ПИРОГ. Возьмите 1 кг очищенного сладкого миндаля, промойте, растолките, смешайте с 15 г горького миндаля. Добавьте цедру засахаренных лимонов, дягель, обсахаренный апельсиновый цвет, немного соли, 1 кг сахару, 17 яичных желтков и только 5 белков. Все перемешайте, смажьте форму сливочным маслом.



Положите туда все, что вы приготовили, покройте промасленной бумагой и варите в духовке на слабом огне. Г-н де Куршан советует — а я лишь могу рекомендовать читателю

последовать этому совету — ставить поблизости от этого сладкого антреме жидкий крем на яичных желтках, в который следует влить миндальное молоко вместо обычного и который варят на водяной бане.

КОМПОТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО МИНДАЛЯ. Готовится так же, как компот из зеленых абрикосов, но перед охлаждением в него добавляют ложечку вишневой водки.

МЕЛКИЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ. Очистите 250 г сладкого миндаля и 2–3 горькие миндалины, разотрите их в ступке. Добавьте 1 яичный белок, 500 г сахара, немного обсахаренного апельсинового цвета и сливок. Сделайте нижний слой из слоеного теста толщиной 5 мм, нарежьте на мелкие кусочки, как для пирожков. На каждый такой кусочек слоеного теста положите приготовленную миндальную массу, выпекайте в горячей духовке; когда будут готовы, посыпьте сахарной пудрой.

МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ, НАЗЫВАЕМЫЕ ПИТИВЬЕ. Делаются так же, как предыдущие, но сверху миндальная масса покрывается слоеным тестом.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ. Лущеный в намоченном состоянии миндаль разотрите с яичными белками из расчета 4 белка на 500 г миндаля, выложите в керамическую миску. Добавьте 1,5 кг сахарной пудры. Если тесто получается слишком сухим, добавьте еще белков. Выложите тесто мелкими порциями на листочки бумаги и выпекайте в плотно закрытой духовке на слабом огне.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЛАДКОГО МИНДАЛЯ. Делается так же, как другое миндальное печенье, но берется 1 кг сахара на 500 г миндаля.

МИНДАЛЬНЫЕ БИСКВИТЫ. Возьмите 250 г сладкого миндаля, 30 г горького, 60 г муки и 1 кг сахарной пудры. У 12 яиц отделите желтки от белков. Очистите миндаль, разотрите в ступке с добавлением двух яичных белков. Взбейте остальные белки в крепкую пену, а желтки взбейте отдельно с патовиной сахара. Смешайте взбитые по отдельности белки и желтки с растертым миндалем для получения теста, всыпьте туда же остальной сахар и муку. Сделайте из бумаги формочки, заполните их миндальным тестом и глазируйте сверху сахаром и мукой. Для этого сахар и муку насыпают в сито и трясут это сито над коробочками с миндальным тестом, чтобы сахар и мука высыпались как бы мелким дождиком. Выпекайте бисквиты в духовке на среднем огне.

Бисквиты из лесных орехов, фисташек, шоколадные бисквиты, бисквиты с засахаренными каштанами, ромом, апельсиновые, лимонные, ананасные и бисквиты с соленым

кремом делаются таким же способом (метод г-на де Куршана).

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО. Возьмите 250 г сладкого миндаля, 1 л горячей воды, 15 г апельсинового цвета, 180 г сахара. Миндаль очистите, смачивая время от времени водой. Когда получится тонко растертое тесто, разбавьте его горячей водой и протрите через ткань, после чего кипятите, пока не уварится наполовину. Процедите и дайте остыть.

МИНДАЛЬНОЕ (ИЛИ ОРЕХОВОЕ) ПЕЧЕНЬЕ

Разновидность мелкой выпечки, которая готовится из муки с сахаром и сладким миндалем, растертым в ступке. Делается из тонкого плоского теста и имеет округлую или овальную форму.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ ИЗ ЛЕЩИНЫ (по рецепту из дома Ее Величества, супруги брата короля). Положите в большую сковороду 4 унции очищенных лесных орехов, обжарьте на умеренном огне, непрерывно перемешивая большой серебряной ложкой. Как только орехи начнут менять цвет, а пленка отделяться от их поверхности, снимите сковороду с огня и сразу же очистите орехи от этой пленки. Сделав это, повторите операцию трижды, каждый раз с новой порцией, пока не получите 1 ливр орехов.

Начните растирать в ступке ту из четырех порций орехов, которую вы обрабатывали первой. Орехи должны к этому моменту остыть, в противном случае вам придется подождать, пока это не произойдет. Время от времени добавляйте к растираемым орехам небольшое количество яичного белка, чтобы жир не отслоился. Когда все орехи будут полностью растерты, выньте их из ступки и замените следующей порцией, растирая таким же образом, с теми же предосторожностями. Повторяйте операцию до тех пор, пока весь ливр орехов не окажется полностью тщательно растертым. После этого объедините все 4 порции в ступке и растирайте с одним ливром сахара и двумя яичными белками в течение 10 минут. Затем добавьте 2 ливра сахара, просеянного через шелковое сито и в течение 10 минут смешанного с шестью яичными белками. Тщательно перемешайте все вместе шпателем. Через 5–6 минут перемешивания масса должна быть довольно мягкой, но ваше печенье не должно растекаться. Если же тесто получилось слишком крутым, добавьте необходимое количество яичного белка, чтобы тесто приставало к пальцу, если к нему прикоснуться.

Затем поместите в духовку 6 пробных печений. Когда они испекутся, смочите водой ладони, покрутите в руках ложку теста, чтобы получить из него жгутик. Сделайте печенья размером с мускатный орех, выложите на лист; когда все будут готовы, слегка проведите по их поверхности смоченными в воде руками, чтобы поверхность стала блестящей. Поставьте печенья в герметично закрытую духовку на 45 минут. Печенья должны получиться красивого цвета и правильной формы.

Надо стараться выкладывать печенья на расстоянии дюйма одно от другого и делать их как можно более круглыми. Иногда

такое печенье выпекают овальной формы, как крупные маслины, а сверху посыпают крупным сахаром, который можно смешать с мелко нарубленными фисташками. Можно придать им также форму ежиков, воткнув в них сверху тонкие кусочки фисташек.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ. Возьмите 500 г горького миндаля, который надо размолоть и высушить в сушильном шкафу. Затем сотрите миндаль с тремя яичными белками, чтобы жир не отслоился, положите в миску и добавьте туда же 1,5 кг сахарной пудры. Выложите печенья на противень, как описано выше, и выпекайте в духовке на очень умеренном огне.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЛАДКОГО МИНДАЛЯ. Очистите и высушите 500 г сладкого миндаля, как указано выше, разотрите и дальше поступайте таким же образом, добавив дополнительно натертый на терке лимон, который следует смешать с сахаром и миндалем. Выложите печенье на противень и выпекайте так же.

ПЕЧЕНЬЕ-СУФЛЕ С ЗЕЛЕНЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ. Очистите и нарежьте тонкими полосками 500 г зеленых грецких орехов, смешайте с 75 г сахара, добавьте немного яичного белка и подсушите в духовке.

Дайте остыть, приготовьте глазурь из двух яичных белков и 1 кг очень мелкого сахара. Выложите туда же подготовленные вами орехи и закончите приготовление как обычно.

МИНДАЛЬНАЯ ХАЛВА. Очистите какое-то количество сладкого миндаля, добавьте очищенные фисташки и несколько лесных орехов, глазируйте добавлением 250 г сахара. Остудите, добавьте три яичных белка, щепотку апельсинового цвета и сахарную пудру. Перемешивайте, пока не загустеет. Выложите на противень, как миндальное печенье, и запеките в духовке.

ТУРИНСКИЕ ХЛЕБЦЫ. Сделайте густое и плотное тесто, взяв 12 ложек муки-крупчатки, 6 ложек сахарной пудры, 2 яйца, натертый на терке лимон и примерно 25 г очень свежего сливочного масла; смешайте все вместе и, если двух яиц окажется недостаточно, добавьте третье. Когда тесто станет не слишком жидким, не слишком крутым, выложите его на стол и месите до тех пор, пока не сможете легко раскатывать его рукой. Сделайте из него очень тонкие мелкие фигурки или прямоугольнички, которые по мере изготовления выкладывайте на лист промасленной бумаги. Смажьте двумя желтками и поставьте в духовку на довольно сильный огонь.

МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Очень приятная на вкус выпечка, которая обычно делается с миндалем.

ГЛАЗИРОВАННЫЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Положите в большую сковороду 150 г сахарной пудры и 5 яиц, смешайте их, как для бисквита; добавьте 1 квартерон муки и столько же растертого в ступке сладкого миндаля. Смажьте сливочным маслом противень, выложите на него получившуюся массу, раскатайте слоем толщиной с пятифранковую монету и выпекайте в духовке на сильном огне, пока не зарумянится, выньте из духовки и нарежьте кружочками, полосками или полукружочками. Взбейте 5 яичных белков, добавьте к ним очищенный сахар и сделайте глазурь, которой вы покроете ваши миндальные пирожные. Подсушите их в течение получаса и подавайте на стол.

МЕЛКИЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ. Возьмите миндальное тесто, раскатайте тонким слоем, посыпьте сахаром и нарежьте маленькими кружочками размером примерно с двухфранковую монету, как обычное тесто при изготовлении пирожков. Затем из того же миндального теста вырежьте круг по диаметру блюда, на котором вы собираетесь подавать ваши пирожные. Сделайте на этом круге бортики, соответствующие размерам ваших пирожных и приготовьте столько пирожных, сколько поместится в этот круг. Подсушивайте и выпекайте пирожные, поместив их перед дверцей духовки со слабым огнем. Когда будете готовы подавать их на стол, заполните разноцветными сортами варенья, выложив из пирожных какой-нибудь рисунок.

Миндальные пирожные можно подавать на десерт или в качестве антреме — как захотят присутствующие.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ. Очистите 120 г сладкого миндаля, разотрите в ступке и смочите половиной яичного белка. Когда миндаль будет растерт, положите его в миску, где уже есть 180 г муки, 130 г сахара (из которых 75 г смешаны с цедрой одного апельсина), 6 яичных желтков, 2 цельных яйца, ложка водки и немного соли. Все хорошенько перемешайте, затем взбейте 180 г сливочного масла, предварительно слегка размягченного перед дверцей нагретой духовки. Это масло смешайте с небольшим количеством вашей смеси, а затем сотрите с остальной массой. Когда миндальное тесто будет готово, смажьте сливочным маслом противень с краями или сделайте из бумаги две формочки, в которые выложите тесто. Для приготовления глазури, которой вы покроете

миндальные пирожные, возьмите 120 г очень мелкого сахара, 1 яичный белок и немного мараскина. Выпекайте пирожные в духовке на среднем огне.

ПИРОЖНЫЕ С ФИСТАШКАМИ. Очистите нужное вам количество фисташек, разотрите их в ступке с яичным белком, добавьте ложку зеленой эссенции шпината, протертой через сито. Когда фисташковые пирожные будут готовы, покройте их глазурью, приготовленной из 120 г сахара, смешанного с одним яичным белком и соком от половины лимона, который добавляется для получения очень белой глазури. Для ваших пирожных это важно, потому что они должны быть светло-зеленого цвета.

ПИРОЖНЫЕ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ. Тщательно разотрите в ступке 180 г лесных орехов, отложите одну треть, а оставшиеся орехи смешайте с компонентами, требующимися для получения орехового теста, как описано выше. Когда пирожные испекутся, нарежьте их небольшими кусочками в форме полумесяца, не подсушивая их. как это обычно делается. Затем смешайте оставшуюся треть орехов со 120 г очень мелкого сахара и четвертью яичного белка и нанесите эту смесь на поверхность пирожных, чтобы они подрумянились (см. Красители).

МИНДАЛЬНЫЕ ИЛИ ОРЕХОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ИЗЮМОМ-КОРИНКОЙ. Готовятся как описано выше. Каждое пирожное украшают хорошо промытой изюминкой-коринкой. Вырезают пирожные различной формы: квадратиками, полосками или кружочками.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ФРАНЖИПАН

Этот крем часто используется при изготовлении выпечки.

Своим названием он обязан придумавшему его дону Сезару Франжипани, происходившему из рода Франжипани, представители которого всегда были готовы преломить хлеб, чтобы подать милостыню: *frangere panem.*

Развалины их крепости, построенной когда-то на Аппиевой дороге, видны и сейчас между могилой Цецилии Метеллы и цирком Максенса.

МИНОГА*

Рыба, похожая на угря. Ее ловят в открытом море, весной она осмеливается заходить в реки. Встречаются миноги, которые весят до семи ливров. По форме она напоминает гадюку, окрашена в желто-зеленоватый цвет с золотистыми пятнами и черными крапинками; кожа на брюхе у нее более светлая.

У герцога бургундского Филиппа Смелого исповедником был монах-доминиканец, который каждый год любил полакомиться миногой, а если не удавалось раздобыть ее, он заставлял платить 45 су серебром.

В Англии, где эта рыба встречается редко, цена ее доходит до гинеи. Каждый год в канун Рождества город Глочестер преподносит королю или королеве паштет из миноги.

> Платин упрекает пап и римских сеньоров в том, что они угощают своих гостей миногами, за которых платят до двадцами золотых монет и которых умерщвляют, погружая их в вино, полученное с Кипра, засунув им в рот мускатный орех, а в каждую жаберную щель — по гвоздичке. После этого миног клали в кастрюлю, в которой и варили вместе с растертым в ступке миндалем и разнообразными специями. Молодь миноги — весьма ценное блюдо. Икра миноги представляет собой необыкновенно изысканную закуску. Ее получают главным образом из Руана и Барфлёра, откуда она поступает в готовом виде в кувшинчиках, смешанная со свежим сливочным маслом, пюре из щавеля и пряной зеленью.
>
> Древних римлян напрасно обвиняли в том, что они отдают на корм миногам своих рабов.
>
> Когда Август предупредил Поллиона, что прибудет к нему на обед, один из рабов разбил стеклянную вазу, которую собирались преподнести императору. Ведиус Поллион приказал тотчас же бросить этого раба миногам, но несчастный побежал к Августу и вымолил у него жизнь. Август не только подарил ему жизнь, но и повелел перебить все стеклянные вазы, какие находились в доме хозяина, и заполнить все рыбные садки.

В наши дни миногу готовят точно так же, как в XVI в. Способ приготовления называется «по-анжуйски».

МИНОГА В СЛАДКОМ СОУСЕ. Выпустите у миноги кровь через рот и сохраните эту кровь. Выдержите миногу некоторое время в кипящей воде и пассируйте в мучной заправке. Затем нарежьте ломтиками и влейте в них бургундское вино, добавив корицу, пучок пряной зелени, к которой присоедините веточку шалфея и кожицу цитрона. Положите на дно блюда большой кусок поджаренного ржаного хлеба, как описано для приготовления угря в соусе матлот.

МИНОГА В СОУСЕ МАТЛОТ С КРАСНЫМ ВИНОМ ПО-БУРГУНДСКИ *(см. Соус матлот по-бургундски)*.

МИНОГА В ТАТАРСКОМ СОУСЕ. В точности следуйте рецепту приготовления угря в яично-горчичном соусе. Разница состоит лишь в том, что миног следует обваривать кипятком, а не снимать с них кожу, как с угрей.

МИНОГА С ШАМПИНЬОНАМИ. Отварите в кастрюле куски миноги вместе с говяжьим костным мозгом, шампиньонами, пряными травами, цедрой мускатного ореха, жгучим кайенским перцем и белым вином. Уварите подливку и гарнируйте белыми грибами или апельсинами это блюдо, которое подают как антре (перед первым блюдом).

МОЖЖЕВЕЛОВЫЕ ЯГОДЫ

Это ягоды широко распространенного кустарника можжевельника, имеющего плотную древесину красноватого цвета, покрытую твердой корой. У можжевельника вырастает множество веток, он имеет узкие вечнозеленые листочки с иголками, Его цветы представляют собой небольшие сережки, не образующие никаких плодов. Ягоды — круглые, похожие на ягоды плюща. Поначалу они зеленые, а по мере созревания чернеют. Они содержат по три или четыре продолговатых зернышка, которым приписывают самые разнообразные свойства. Они защищают мозг, укрепляют зрение, очищают грудь, удаляют из кишечника газы и облегчают пищеварение, так что их нередко используют в медицине.

СИРОП ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД. Зрелые свежесобранные можжевеловые ягоды настаивают в горячей воде девять суток, кипятят непродолжительное время, затем разминают и снова недолго кипятят. Затем полученную жидкость процеживают и сильно отжимают, снова ставят на огонь с достаточным количеством сахара и варят все вместе до консистенции сиропа, охлаждают и разливают по бутылкам.

РАТАФИЯ ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД. Крупные и зрелые можжевеловые ягоды настаивают в водке, добавляют сахар в нужной пропорции и разливают по бутылкам.

Ратафия и можжевеловый сироп — сердечные средства и

способствуют пищеварению.

МОЛОДНЯК КОСУЛИ И ЛАНИ

Молодую косулю или лань готовят точно так же, как взрослую. Из длинной спинной мышцы получается отличное жаркое.

МОЛОКИ

В молоках содержится много фосфора, они являются очень нежным, но сильно возбуждающим продуктом. Мы уже упоминали почти обо всем, что можно приготовить из молок, но чаще всего их жарят во фритюре, в пергаменте с фаршем, запекают, готовят их в белом вине как начинку для пирогов, а также используют молоки как гарнир для рагу.

МОЛОКО

Субстанция животного происхождения, белого цвета, жидкая, сладковатая на вкус, образующаяся в молочных железах самок животных; первая пища человека.

Мы не потребляем никакое другое молоко, кроме коровьего, козьего и овечьего. При некоторых формах чахотки в качестве лекарства рекомендуется ослиное молоко.

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК

(Статья переписана из старинной кулинарной книги)

Выбирая молочного поросенка, постарайтесь, чтобы он был коротеньким, жирным и как можно более молодым, то есть еще не ел ничего, кроме материнского молока: в этом случае поросенок будет особенно хорош. Отдавайте предпочтение поросятам тонкинской породы, они намного нежнее других. Если хотите зарезать такого поросенка, зажмите его туловище между колен, сжимая пятачок левой рукой; вонзите нож в основание шеи — это место называют «сердечком». Нож должен быть с узким, сильно заостренным лезвием, его следует держать как можно более прямо, чтобы попасть животному точно в сердце. Берегитесь, чтобы не ранить его в плечо, потому что в этом случае будет трудно выпустить кровь, если она останется в теле животного, то мясо будет темным и менее нежным на вкус. Нагрейте котел достаточно теплой воды, запаситесь некоторым количеством смоляного вара. Перед тем как окунать поросенка в воду, позаботьтесь о том, чтобы удалить у него клыки, иначе можете пораниться, когда будете свежевать животное. Опустите голову поросенка в воду: если щетина на ушах начнет выпадать, снимите воду с огня и опустите поросенка в котел целиком. Выньте его на стол, смолу поместите около себя (это облегчит ваши дальнейшие действия), натирайте поросенка смолой и многократно окунайте его в воду, пока не вылезет вся щетина. Затем «разуйте» поросенка, то есть удалите копыта. Выньте внутренности, стараясь при этом сделать не слишком большое отверстие на брюхе. Выньте все, что есть в тушке, кроме почек. Засуньте палец в заднюю часть тушки, чтобы вытащить толстые кишки, достаньте их; сдавайте четыре надреза на крупе поросенка, чтобы засунуть хвост между шкурой и мясом, проткните поросенка тремя малыми вертелами: один должен быть воткнут в окорочка и держать задние ноги в таком положении, как задние лапы у кролика в норе. Другим вертелом протыкают грудь, чтобы держать передние ноги. Третий вертел втыкают позади почек, чтобы помешать поросенку изогнуться по форме верблюда. Сделав это, положите поросенка в свежую воду, хорошо промойте, дайте воде стечь, обсушите и наденьте поросенка на большой вертел. Если на шкуре его остались какие-то щетинки, опалите его горящей бумагой. Когда поросенок повернется на вертеле 3–4 раза, кисточкой, сделанной из перьев, смажьте его растительным маслом, чтобы получилась хрустящая корочка. Повторите эту операцию несколько раз, пока поросенок

будет жариться, затем снимите его с вертела, сделайте на шее надрез, чтобы кожа осталась хрустящей, и подавайте на стол в очень горячем виде.

ФАРШИРОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ПО-АНГЛИЙСКИ. Единственное отличие от поросенка, приготовленного, как описано выше, состоит в том, что его начиняют фаршем из мелко нарубленной печенки, смоченного в молоке хлебного мякиша, сливочного масла, телячьих потрохов, яиц (особенно желтков), с добавлением соли, приправ и специй.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ПОРОСЕНКА. Освежуйте молочного поросенка, как описано выше, хорошо промойте, дайте стечь, удалите кости, кроме костей всех четырех конечностей. Приготовьте вареный фарш из птицы или телятины, разложите кожу поросенка на чистую ткань, положите на нее фарш слоем толщиной в палец, покройте ломтиками сала, а между ними поместите ломтики трюфелей, полоски омлета, цельные вареные яичные желтки, тонкие кусочки фисташек, сладкого миндаля, грецких орехов и вареной ветчины. Сверху покройте слоем фарша такой же толщины и чередуйте слои, пока не заполните кожу, не слишком натягивая ее. Старайтесь, чтобы голова и туловище поросенка сохранили свою первоначальную форму. Зашейте с помощью толстой иголки и лучших ниток, которые делают в Бретани. Закрепите ноги поросенка, как если бы вы хотели надеть его на вертел; натрите лимонным соком, обложите ломтиками сала, заверните в новую ткань для сита, которую следует зашить, соединив оба конца. Кости и обрезки мяса приготовьте для

тушения, добавив несколько ломтиков сырого окорока, телячью ножку, разрубленную пополам, два зубчика чеснока, два лавровых листа, соль, несколько морковок и луковиц и пучок петрушки и лука-татарки. Сверху положите фаршированного поросенка, залейте крепким бульоном и влейте бутылку вина Грав. Поставьте на огонь, отодвиньте к краям жаровни и варите на медленном огне в течение трех часов. Охладите, не вынимая из кастрюли, затем достаньте поросенка, выньте его из ткани, удалите ломтики сала и выложите поросенка на блюдо. Жидкость процедите через шелковое сито. Если цвет получится недостаточно янтарным, добавьте немного мясного сока, уварите и осветлите, как сказано в главе Заливное. Приготовленное желе расположите по краю блюда, сделайте из него «драгоценные камни» или выложите его каким-нибудь другим манером. Подавайте целиком в качестве антреме *(традиционный рецепт)*.

МОРКОВЬ

Овощное растение из семейства зонтичных, корнеплод которого находит широкое применение в кулинарии, благодаря своему очень приятному вкусу. Он оказывает потогонное действие, возбуждает аппетит и очищает кровь. Морковь — здоровая пища, и даже ее неумеренное употребление не приводит к неприятностям. Она содержит много незаменимых в питании масла и солей и годится в пищу для людей всех возрастов и любого темперамента. Обычно ее кладут во все овощные супы, в жаркое, в подливки, применяют в мясных блюдах, подаваемых в керамической посуде как антре *(рагу из мяса с овощами, см. Рагу из пареной говядины с овощами и каштанами)*. Следует выбирать морковь длинную, толстую, мясистую, оранжевую или светлую, которая легко ломается и имеет сладковатый вкус.

РАГУ ИЗ МОРКОВИ, ИЛИ МОРКОВЬ ПО-ДОМАШНЕМУ. Возьмите морковь длиной в два пальца, нарежьте кружочками, варите их в воде четверть часа, переложите в кастрюлю с хорошим бульоном, влейте стакан белого вина, положите пучок пряной зелени и немного соли. Когда морковь сварится, добавьте немного мясной подливки для загустения соуса и подавайте на стол с чем хотите.

МОРКОВЬ ПО-ФЛАМАНДСКИ. Бланшируйте ломтики моркови, припустите в сливочном масле, влейте бульон, посолите, поперчите и добавьте сахар. Уварите до состояния желе. Положите еще сливочного масла, добавьте немного соуса и пряные травы, дайте покипеть еще несколько минут. Положите кусочки обжаренного хлеба и подавайте на стол.

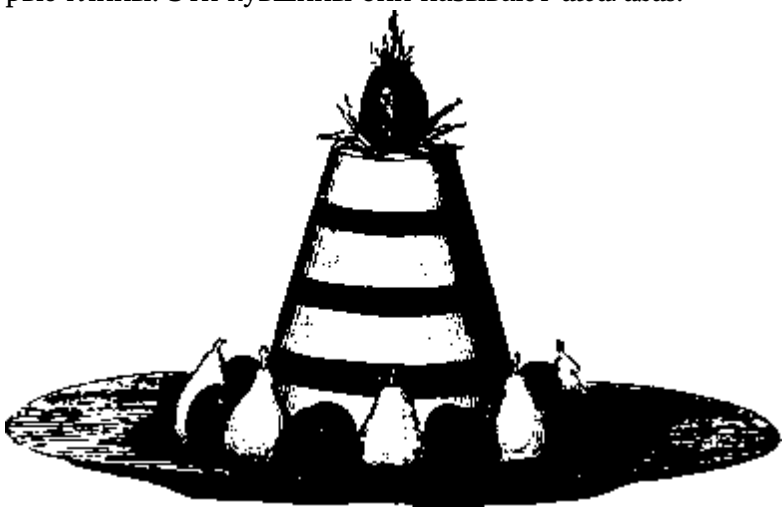
МОРКОВНЫЙ СУП. Налейте в кастрюлю столько воды, сколько нужно, чтобы получилось достаточное количество супа. Когда вода закипит, положите 250 г хорошего сливочного масла и соль, затем пол-литрона гороха (около 5/8 литра), 3–4 чисто вымытых моркови, нарезанных кусочками, и сварите. За час до подачи на стол добавьте зелень (кервель, щавель и т. п.), белый цикорий, немного корневой петрушки, лук-татарку, несколько луковиц репчатого лука, поварите все вместе, выложите в супницу и подайте на стол.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ. Отварите несколько хороших морковок в соленой воде, разомните их и протрите через сито. Затем слегка обсушите в кастрюле, добавьте сливки, крахмал, немного обсахаренного апельсинового цвета (флер д'оранжа), сахар, яйца (больше желтков, чем белков), затем сливочное масло. Выложите в форму, запеките и переложите вверх дном на блюдо для антреме. Подайте на стол с соусом сабайон в соуснике *(см. Соус сабайон)*. (Рецепт г-на де Куршана)

МОРКОВЬ С САХАРОМ. Сварите морковь в воде, обсушите, размельчите, ароматизируйте, добавьте сахарную пудру, взбитые яйца и сливочное масло. Запеките в духовке с верхним и нижним огнем, переверните на глубокое блюдо и подавайте на стол в горячем виде, посыпав сахаром.

МОРОЖЕНОЕ

Мороженое известно в южных странах с глубокой древности. Сенека упрекает римлян в том, что они очень старались при изготовлении охлажденных напитков, а Гиппократ говорит о недостатках этих напитков и о неудобствах, создаваемых льдом. Жители теплых стран всегда ценили холодные напитки, и воду со льдом очень любят жители Востока, итальянцы и испанцы, которые наливают ее в кувшины из пористой, а не покрытой глазурью глины. Эти кувшины они называют *alcarazas.*



В XVI в. во Франции еще не умели использовать лед, и когда Франциск I встречался в Ницце с папой Павлом III и императором Карлом V, его лекарь был очень удивлен, увидев, что вино охлаждают льдом, доставленным с гор, находящихся по соседству с этим городом.

Мороженое в настоящем смысле этого слова стало известно во Франции лишь начиная примерно с 1660 г., когда некий флорентиец по имени Прокоп первым предложил подданным Людовика XIV возможность отведать это лакомство, столь привлекательное своим сладким вкусом. Кафе, которое он открыл на улице Старинной Комедии (де л'Ансьенн Комеди), существует и сегодня.

В наше время мороженое широко распространено, и летом его можно видеть на всех достойных столах.

Одно и то же слово *glace* обозначает во французском языке и лед, и мороженое, и глазурь, представляющую собой, с точки зрения кондитера, загустевший сок каких-нибудь фруктов в только что сваренном варенье. Этот сок употребляют как прозрачное желе при получении этих фруктов в засахаренном

виде *(см. Консервы)*.

В буквальном смысле этого слова мороженое представляет собой продукт конденсации сладкой жидкости путем охлаждения.

Фруктовое или сахарное мороженое готовится в специальной посуде — мороженице. Это цилиндр высотой примерно 8—10 дюймов, который ставят в деревянное ведро, а между стенками цилиндра и ведра кладут наколотый кусками лед и селитру, которая чище и активнее соли, используемой, чтобы солить кушанья. В мороженицу, то есть в цилиндр, вы помещаете жидкость, из которой делаете мороженое, закрываете крышкой и вращаете попеременно в ту или другую сторону с помощью ручки, которая должна находиться на крышке. Время от времени следует открывать крышку, чтобы перемешивать частично застывшую жидкость и перемещать к центру то, что остается у краев цилиндра. Когда ваше мороженое хорошо застынет, подавайте его на стол.

ВИШНЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ. Очистите от хвостиков и косточек 1 кг вишен, положите в невысокую кастрюлю, добавьте 120 г сахара и доведите до кипения. Горсть вишневых косточек следует растолочь и настоять с лимонным соком и небольшим количеством воды, добавить полученную настойку и 500 г сиропа к вишням. Все хорошенько перемешать и вылить в мороженицу. Далее действуйте, как описано выше.

Клубничное, малиновое и смородиновое мороженое делают так же, только вместо вишен берут другие ягоды.

АБРИКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ. (По методу г-на Койе де Ломпье, бывшего шеф-повара ресторана «Французские дамы».) Возьмите спелые абрикосы, протрите их мякоть через сито, добавьте на 1 ливр сахара 1 ливр доведенного до кипения сиропа. Мелко растолките дюжину ядрышек из абрикосовых косточек, сделайте из них настойку, добавив немного воды и сок двух лимонов. Процедите и добавьте к мякоти абрикосов. В остальном поступайте как обычно.

Персиковое мороженое готовится так же.

АНАНАСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ. Нарежьте ананас ломтиками, засыпьте сахарной пудрой и оставьте на 2 часа. Потом залейте двумя литрами кипятка и соком двух лимонов, дайте постоять 2 часа, процедите через сито и закончите, как сказано выше.

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ. Вскипятите 1 л сливок и вылейте их кипящими на ваниль. Дайте настояться часа два и процедите через сито.

Добавьте восемь яичных желтков и поставьте в водяную баню, стараясь непрерывно перемешивать, пока не достигнете нужной консистенции. Охладите и действуйте дальше, как при

изготовлении других видов мороженого.

МОРОЖЕНОЕ С ЦВЕТАМИ ЦИТРОНА (рецепт из замка Бельвю).

Возьмите 1 пинту сливок, 8 яичных желтков, 3 квартерона сахара, 2 унции цветов цитрона в порошке. Все перемешайте и варите на водяной бане. Процедите и дайте остыть.

Можно использовать и любые другие цветы, действуя по рецепту.

МОРОЖЕНОЕ С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ. Растолките как можно мельче 250 г фисташковых орехов, смешайте их с небольшим количеством сливок и цедрой одного лимона.

Когда масса будет готова, смешайте ее в невысокой кастрюле с восемью яичными желтками и сахарной пудрой, медленно влейте 1 л сливок, сварите, процедите, дайте остыть, добавьте 3 ложки сока шпината для окрашивания и вылейте в мороженицу.

ШОКОЛАДНОЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ. Сварите на водяной бане смесь, состоящую из хорошо смешанных друг с другом 8 яичных желтков, 1 л сливок и 250 г сахарной пудры, добавьте 250 г расплавленного шоколада, процедите через сито и сделайте мороженое как обычно.

КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ. Заварите крепкий кофе используя немного пережаренные зерна. Добавьте 8 яичных желтков и 1 л сливок, размешайте и сварите на водяной бане.

«СЫР» ИЗ МОРОЖЕНОГО. Приготовьте некоторое количество какого-нибудь мороженого, заполните им форму, погрузите ее в смесь льда с солью. Затем, в момент подачи на стол быстро опустите форму в горячую воду, чтобы мороженое легко отстало от стенок. Такой «сыр» вы можете приготовить из разных видов мороженого, которые отличаются друг от друга по цвету.

Чтобы разнообразить мороженое, достаточно менять компоненты, которые смешивают со сливками. Вот продукты, которые используются наиболее удачно:

Земляничное сливочное мороженое
Сливочное мороженое с белой малиной
Абрикосовое сливочное мороженое с черешней
Сливочное мороженое с мелкими персиками
Сливочное мороженое с ратафией из фруктовых косточек
Сливочное мороженое с кипрским вином
Сливочное мороженое с мальвазией из Аликанте
Сливочное мороженое с арбузом
Сливочное мороженое с грушами руссле
Сливочное мороженое с ликером с тропических островов
Сливочное мороженое с эссенцией из дягиля (дудника)
Сливочное мороженое с мятной эссенцией
Сливочное мороженое с желтками яиц зяблика
Сливочное мороженое с заварным кремом и ржаным хлебом
Сливочное мороженое на сырых сливках и свежем сливочном масле

Различные виды мороженого можно располагать слоями, чередуя их по высоте или по ширине, — это украшает и разнообразит мороженое. Вот лучшие для украшения комбинации, как они приведены в *Наставлении по поводу королевских меню* на 1822 год:

№ 716. По желанию можно чередовать белое сливочное мороженое со всеми видами мороженого, содержащими фруктовые соки, кроме соков лимона, померанца и незрелого винограда. Не подходит для этого и барбарисовое мороженое, которое всегда подают, ни с чем не смешивая.

№ 717. Чтобы красиво подать мороженое, нужно как можно внимательнее изучить то, что написано в нижеследующей таблице. В те дни, когда случайно окажется, что нет возможности следовать этим предписаниям, подают мороженое в форме («сыр» из мороженого), без полосок различного цвета. Это правило одинаково для четырех первых и для трех вторых столов французского королевского двора.

№ 718. Таблица видов сливочного мороженого с наиболее подходящими добавками или цветными полосками:

Белое сливочное мороженое и абрикос
Белое сливочное мороженое и апельсин

Сырые сливки и клубника
Миндальное молоко и сок незрелого мускатного винограда
Козье молоко и ежевичный сок
Фисташковое мороженое и персиковый сок
Ванильное мороженое и малина
Яичное мороженое и груши русселе
Мороженое с зеленым чаем и сок цитрона
Шоколадное мороженое и черносмородиновая ратафия
Ананасы и свежие грецкие орехи
Сливочное мороженое с корицей и дыня канталупа
Яичное мороженое и ширазское вино
Взбитые сливки и вино Сетубаль
Мороженое с Дягилевой эссенцией и мятный ликер
Мороженое с зелеными лесными орехами и крем Россоли
Мороженое с кремом вири и мироболан
Мороженое из крема Сотвиль и ромовая вода
Мороженое из двойных сливок и черешневое пюре
Крем с ситным хлебом и свежее сливочное масло

Чтобы приготовить бисквиты с мороженым, налейте на каждый из них по три ложки сливок, смешанных с ратафией из косточек, затем осторожно покройте слоем мороженого, чтобы не нарушить форму, положите на блюдо и накройте другим блюдом так, чтобы края обоих блюд плотно соприкасались. Обложите эти блюда смесью льда с селитрой, как описано для приготовления других видов мороженого. Когда, с вашей точки зрения, мороженое на бисквитах достаточно застынет, покройте их тонким слоем клубничного желе или фруктовым мороженым красного цвета.

Ломтики дыни и арбуза в мороженом получают таким же способом, как и бисквиты, — между двумя блюдами. Предварительно эти ломтики вымачивают в мадере, посыпают сахаром и далее поступают, как сказано выше.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ. Приготовьте фруктовый сок, как описано раньше, дайте ему застыть в мороженице, но не дожидайтесь, чтобы он полностью замерз. Палочкой соскребите со стенок мороженицы то, что к ним пристало, и перемешивайте все до тех пор, пока не получите смесь твердого льда с ледяной жидкостью. При этом лед должен плавать в полученном напитке.

Клубничный, черешневый, персиковый, ананасовый шербеты, шербет с четырьмя красными фруктами, с дыней и барбарисом обычно ценятся выше всех остальных.

Можно также приготовить шербеты с экзотическими ароматами и цветами местных растений, перегнав их нектар. Самыми лучшими считаются гелиотроповый, фиалковый и жасминовый шербеты.

ШЕРБЕТ С МАРАСКИНОМ. Приготовьте лимонный сок со льдом, удалив предварительно лимонную цедру, заморозьте его немного сильнее, чем обычно, и перемешайте, влив полстакана мараскина.

Для получения такого шербета можно использовать и другие ликеры французского или зарубежного изготовления, а также сладкие и ликерные вина из Фронтиньяна, Люнеля и Ривсальта.

ШЕРБЕТ С РОМОМ. Приготовьте лимонный шербет, добавьте хороший стакан ромового сиропа и заморозьте сильнее, чем обычно.

ОХЛАЖДЕННЫЕ НАПИТКИ БЕЗ ЛЬДА. Сделайте различные фруктовые соки, как для изготовления мороженого, процедите их через плотное сито, осветлите яичным белком, разлейте в кувшины, охладите в родниковой воде, окружив льдом, но не давая сокам времени схватиться, то есть примерзнуть к краям кувшина, выражаясь буквально, на языке изготовителей лимонадов.

Взято из замечательной книги г-на де Куршана (Словарь французской кухни).

МОРСКАЯ ЛАСТОЧКА (ДОЛГОПЕР)

Небольшая рыба, которую называют так за некоторое сходство с ласточкой. Она выпрыгивает из воды, чтобы не стать добычей других, более крупных рыб. Мясо жесткое, сухое и трудно переваривается.

МОРСКОЙ ДРАКОН

Морской дракон — гроза рыбаков Ла-Манша. У этой рыбы на спине и на жаберных крышках страшное оружие в виде множества очень острых костей. С ними надо быть поосторожнее, доставая морского дракона из сети или готовя его для еды. Получив уколы этих костей, надо прежде всего вызвать кровотечение из раны, а потом натереть ее составом, в который входит луковица, растертая с печенкой морского дракона, с добавлением соли и винного спирта: это снадобье употребляют в любой семье на побережье около Шербура и Барфлёра.

МОРСКОЙ ДРАКОН В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Срежьте страшные кости со спины ваших драконов, выпотрошите рыб, вымойте их, слегка надрежьте с боков, выдержите в растительном масле с солью и петрушкой. Затем положите на решетку, зажарьте, выложите на блюдо и залейте масляным соусом с петрушкой или соусом, над которым прошел град из каперсов, как сказал Гюго.

МОРСКОЙ ДРАКОН ПО-НОРМАНДСКИ. Подготовьте рыб, как сказано в предыдущей статье, отрежьте им головы и хвосты, нашпигуйте кусочками филе анчоусов и угрей, тушите в кастрюле со сливочным маслом, петрушкой, морковью, репчатым луком, лавровым листом и базиликом, добавьте туда же гвоздичку. Когда будет готово, залейте белым вином, процедите соус через сито в другую кастрюлю, добавьте к нему сливочное масло, обвалянное в муке, сварите все вместе и дайте загустеть. Выложите рыб на блюдо и залейте получившимся соусом, а сверху выжмите сок лимона.

МОРСКОЙ ДРАКОН ПО-БОРДОСКИ. Приготовьте, как сказано выше, варите в кастрюле с белым вином, луком, морковью, петрушкой, лавровым листом; посолите. Когда сварится, выложите на блюдо, залейте итальянским соусом и подайте на стол.

МОРСКОЙ ЕЖ

Имеет круглую раковину и называется также морским каштаном за то, что по виду очень похож на каштан, когда на его поверхности еще сохраняются колючки. Эти колючки служат ему ногами, а когда они стираются, животное катится, как шар. Вскрыв это ракообразное[64] мы находим маленькое животное красного цвета и солоноватого вкуса — это хозяин домика. Его темно-желтые яйца прикреплены к внутренним стенкам скорлупы. На вкус морской еж напоминает рака. Те, у кого это живое пюре не вызывает отвращения, едят его, как яйца в смятку. Самые вкусные морские ежи встречаются в Средиземном море. Они предчувствуют все штормы и противостоят им, цепляясь за крепкие морские растения, создавая разрежение с помощью присосок, которые выступают из их колючек и которых насчитывают свыше двенадцати тысяч.

МОРСКОЙ ЧЕРТ

Рыба, широко распространенная у побережья Генуи, в Ла-Манше и в океане.

Она похожа на головастика и очень ловко охотится на других, более мелких рыб, за что ее прозвали лягушкой-рыболовом.

Мякоть у нее белая и вкусная, как мясо лягушки. Жители Лангедока едят этих рыб, как лягушек.

МУКА

Порошок из зерна злаков, в частности пшеницы. Пшеничную муку часто используют для приготовления белого соуса, заправок и различных кушаний. Если вы пользуетесь мукой, у вас должна быть «легкая» рука. Мука варится с трудом, она может испортить вкус вашего соуса, сделать его тяжелым. Для получения пышной и легкой выпечки следует применять муку самого высшего качества, особенно ту, которую называют крупчаткой. При изготовлении бисквитов пользуйтесь картофельным крахмалом.

Если хотите частично избежать неприятностей, связанных с мукой, подсушивайте ее в не очень горячей духовке до тех пор, пока она слегка не изменит цвет: тогда она станет особенно хороша для смешивания со сливочным маслом, которое добавляют к слишком жидким соусам для загустения.

МУСКАТ

Сорт винограда, сок и кожица которого отличаются сильным ароматом. Лучшие сорта мускатного винограда растут в Провансе и Лангедоке — это мускат из окрестностей Фронтиньяна, Риверсальта, Люнеля и Сиота. В садах и на виноградниках существует множество его разновидностей.

Это же название относится и к нескольким сортам груш.

КОМПОТ ИЗ МУСКАТНОГО ВИНОГРАДА. Выньте косточки и снимите кожицу с ягод, дважды доведите их до кипения в сиропе, уваренном до тягучего состояния.

Подкрасьте компот в зависимости от цвета винограда, который вы употребляете. Если у вас красный или черный мускат, добавьте в сироп пол-ложки красителя кошенили. Если ваш мускат зеленый, используйте прокипяченный и охлажденный сок шпината, чтобы придать приятную нежно-зеленую окраску вашему компоту.

МУСКАТ, СВАРЕННЫЙ В СИРОПЕ. Возьмите еще зеленоватый виноград, снимите кожицу с ягод и выньте косточки. Положите в небольшое количество воды и поставьте в горячую золу, чтобы ягоды снова позеленели. Примерно через час перенесите их в сироп, уваренный до тягучего состояния, кипятите на сильном огне 7–8 минут, дайте остыть и разлейте в посуду, в которой будете хранить.

МУСКАТ, ЗАСАХАРЕННЫЙ СУХИМ, НА ВЕТОЧКАХ. Сварите тягучий сахарный сироп и положите в него грозди винограда. Дайте вскипеть несколько раз под крышкой, тщательно снимая пену. Когда сироп уварится до появления шариков, выньте ягоды, выложите их на противень и подсушите в сушильном шкафу.

МУСКАТ, ЗАСАХАРЕННЫЙ С ВОДКОЙ. Замочите на неделю в водке дамасский изюм. Три части этой водки смешайте с одной частью обычного сиропа, профильтруйте смесь через фильтровальный мешок и залейте ею ваш виноград.

РАТАФИЯ ИЗ МУСКАТА. Разомните очень спелый виноград, отожмите сок через плотное, очень чистое полотно, процедите через фильтровальный мешок, положите в сок сахар, чтобы растаял, добавьте столько же водки, сколько у вас есть виноградного сока, а для букета — немного эссенции натертого мускатного ореха. Дайте этой смеси настояться, потом осветлите ее и для запаха добавьте маленький кусочек амбры.

ЖЕЛЕ ИЗ МУСКАТА. Отожмите из винограда сок, процедите, влейте в уваренный сахарный сироп и несколько раз доведите до кипения. Желе будет готово, когда вы увидите, что, вытекая из шумовки, оно растекается по горизонтальной поверхности.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ МУСКАТ. Растолките ягоды, процедите сок через сито, высушите и разбавьте сиропом, уваренным до тягучего состояния. На 1 ливр ягод требуется 1 ливр сахара.

МОРОЖЕНОЕ С МУСКАТНЫМ ВИНОГРАДОМ *(см. Мороженое и шербеты)*.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Мускатным орехом называют ядро или центральную часть плода ароматического мускатного дерева.

Из мускатного ореха извлекают два сорта масла: твердое, называемое мускатным, которое получают из мускатных орехов кипячением их в воде, и летучее, когда-то входившее в состав некоторых лекарств.

В приготовлении некоторых сладких блюд чаще используют кожицу мускатного ореха, покрывающую ядрышко снаружи и имеющую более тонкий вкус.

Эта кожица представляет собой пленку, выстилающую изнутри скорлупу мускатного ореха. Ее применяют в качестве ароматического вещества в хорошей кухне, а иногда и в блюдах, используемых для украшения.

МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ (МАЦИС)

Это пленка, покрывающая изнутри наружную оболочку мускатного ореха. Ее часто используют в хороших кухнях в качестве ароматической приправы, а также в составе различных композиций.

МУХОЛОВКА

Древние называли мухоловку *Avis Cypria*, кипрская птичка, потому что в Грецию и Рим их привозили с Кипра, законсервированными в рассоле.

«Подобно перепелке и овсянке, мухоловка, зажаренная в промасленной бумаге под слоем золы, по вкусу не оставляет желать ничего лучшего» (Вюймот).

Брийа-Саварен, питающий большую любовь к мухоловкам, говорит:

«Первой из самых замечательных мелких птичек, несомненно, следует назвать мухоловку.

Она жиреет, по крайней мере, так же, как малиновка и овсянка; кроме того, природа придала ей легкую горечь и единственный в своем роде аромат, которые приводят в действие, возбуждают и удовлетворяют все пищеварительные мощности организма. Если бы мухоловка была размером с фазана, за нее наверняка платили бы столько же, сколько платят за арпан земли.

Очень жаль, что эту великолепную птичку редко можно встретить в Париже, где они встречаются по несколько штук, но они недостаточно жирные, а жир — их главное достоинство, и можно сказать, что эти мухоловки лишь слабо напоминают тех, которых можно видеть в восточных и южных департаментах Франции».

Во времена моей молодости в Белле я слышал рассказы об иезуите по имени Фаби, родом из этих мест, который особенно любил мухоловок. Лишь только слышался крик: «Вперед, за мухоловками! За мухоловками!» (как известно, мухоловки — птицы пролетные), все говорили: «Скоро появится отец Фаби».

Точно 1 февраля он являлся вместе со своим приятелем, и на всем протяжении своего пребывания в этой местности они непрерывно лакомились любимыми птичками: каждому доставляло удовольствие пригласить их к себе.

Около 25 февраля они отбывали, разумеется, после отлета мухоловок.

За все то время, что он оставался во Франции, отец Фаби ни разу не пропустил это свое гастрономическое путешествие. К несчастью, он был послан в Рим, где и умер. Наверняка самым большим наказанием для него была невозможность есть наших провансальских мухоловок.

Немногие люди знают, как надо есть мелких птичек: овсянок, мухоловок, славок, малиновок. Вот рецепт, который конфиденциально сообщил мне каноник Шарко, истинный

гурман, поскольку он был каноником, но благодаря наукам ставший из гурмана истинным знатоком гастрономии.

Рецепт каноника Шарко по приготовлению овсянок, славок, мухоловок и малиновок, записанный Брийа-Савареном:

«Прежде всего удалите зоб, затем возьмите жирную маленькую птичку за клюв, немного посолите и поперчите, а потом аккуратно положите ее в рот, не касаясь ни губами, ни зубами, отрежьте совсем рядом с вашими пальцами и начинайте быстро жевать. При этом образуется сок, достаточно обильный, чтобы оросить любой внутренний орган, вы испытаете удовольствие, неизвестное простому смертному».

Когда король Фердинанд Неаполитанский — великий охотник и великий гурман — узнал, что пролетая над античным Парфеноном, мухоловки особенно любят опускаться на холм Каподимонте, он повелел построить там замок, который обошелся ему в 5 миллионов.

Был отдан приказ разыскивать короля повсюду, где бы он ни был, даже на заседании совета, когда пролетающие мухоловки сядут на холме Каподимонте.

Однажды, когда совету был представлен на обсуждение вопрос о войне против Франции — этой войны хотела королева, но не желал король, — король отправился на заседание с твердым решением воспротивиться этому печальному фанфаронству решительным вето.

Но едва началось обсуждение этого вопроса, как к королю пришли с сообщением, что великолепная стая мухоловок села на холме Каподимонте.

Король попытался быть твердым по отношению к себе, но ему это не удалось, он вскочил и покинул зал совета с возгласом: «Делайте что хотите и идите к черту!»

Был принят указ о начале войны, и мухоловки, которые уже обошлись королю в 5 миллионов, едва не стоили ему еще и трона.

МУХОМОР

Наравне с белым грибом мухомор высоко ценится гурманами всех стран. Мухоморы не всегда ядовиты, но к ним следует относиться с осторожностью.

МУХОМОР ЯИЧНО-ЖЕЛТЫЙ, ИЛИ ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ. Этот гриб отличается своей желтой окраской и имеет высоту 7–8 дюймов. У него большая шляпка, окраска которой светлеет и делается золотистой по мере созревания; шляпка при этом раскрывается. Снизу она не белая, как шляпки других грибов. Мякоть цезар-ского гриба довольно плотная, нежная и напоминает мякоть абрикоса. С этим грибом можно спутать ядовитый красный мухомор, что и случилось однажды с принцессой Конти, которая от этого едва не умерла. У цезарского гриба мякоть и пластинки желтые, а у красного мухомора они белые. При появлении на свет красный мухомор имеет огненно-красную окраску; ножка у него цилиндрическая и прямая. Рецепт приготовления цезарского гриба нам оставил Апициус: этот гриб для него отваривали в вине с кориандром, медом, растительным маслом и яичными желтками. Лучше всего подходит для этой цели оливковое масло.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦЕЗАРСКИХ ГРИБОВ. Выберите две дюжины очень свежих цезарских грибов, отрежьте ножки, вымойте шляпки и сложите в большую сковороду с растительным маслом и зубчиком чеснока. Посолите, поперчите и припустите на огне, пока не подсохнут. Затем берите их вилкой и выкладывайте слоями в блюдо для запеканки, посыпая каждый слой мякотью мелко нарезанных ножек, смешанной с мелко нарезанной петрушкой и хлебным мякишем. Полейте небольшим количеством масла и запекайте на среднем огне в духовке в течение 20 минут. Вынув из духовки, полейте загустевшим мясным соком; особо старайтесь не забыть всыпать молотый перец.

МУШМУЛА

Самый лучший сорт мушмулы называют мушмулой святого Луки, потому что ее следует собирать в День святого Луки. Это плод, который нельзя есть, пока он не перезреет и не размякнет на соломе. Из него делают компоты, и вот как их готовят по старинному рецепту:

Удалите с мушмулы крылышки и верхушку. Растопите свежее сливочное масло, положите в него плоды и доведите до кипения. Варите до готовности, залейте четвертью литра красного вина и дайте плодам пропитаться сиропом. Выньте их из сиропа, выложите в компотницу, посыпьте сахаром и подайте на стол.

МЯСНИК, МЯСНАЯ ТОРГОВЛЯ*

Раньше привилегия бойни торговать так называемым мясом для продажи распространялась и на торговцев свининой. Но когда некоторые продавцы жареного мяса и трактирщики занялись продажей жареной свинины и колбас, их стали называть колбасниками: во французском языке название *chareutier* — происходит от слов *chair cuite*, что означает «вареное (или жареное) мясо». Объединившиеся в гильдию мясники уступили им эту отрасль своей торговли *(см. Колбасные изделия)*.

Возникновение мясоторговли, а значит, и появление мясников относится к самой глубокой древности: как только из мяса домашнего скота стало возможным постоянно и регулярно готовить пищу, появились заведения, называемые мясными лавками и предназначенные для продажи свежего мяса. Они же служили для забоя скота, пока не появились специально предназначенные для этого бойни.

У римлян были бойни, которые они называли *lanionia*, и мясные лавки, которые назывались *macella*.

Эти заведения поначалу были разбросаны по различным кварталам, но в конце концов объединились, чтобы занять целый квартал, который получил название macellum magnum после того, как туда же переместились и другие рынки, торговавшие продуктами питания. Увеличение населения Римской империи вскоре потребовало строительства двух огромных мясных рынков, которые своими размерами ни в чем не уступали термам, циркам, амфитеатрам и т. п. У римлян была также специальная полиция, занимавшаяся осмотром свежего мяса, которое поступало на рынки. Эта полиция под угрозой большого штрафа препятствовала продаже торговцами мяса животных, которые были забиты более двух суток назад зимой и более суток назад летом.

С древнейших времен во Франции в Париже существовала мясная торговля, организованная по примеру римлян. Уже тогда была организована корпорация мясоторговцев под контролем главы, назначенного членами корпорации. Этот глава должен был разрешать все разногласия, которые могли возникнуть внутри корпорации, и подчинялся только парижскому прево в том, что

касалось профессиональных проблем и управления имуществом членов корпорации. Этим имуществом все члены объединения владели сообща, за исключением девушек: семьи, в которых не оставалось наследников мужского пола, переставали входить в корпорацию, и она пользовалась наследством этих семей.

Долгое время в Париже был всего один мясной рынок: его местоположение указывает нам лишь башня Сен-Жак-де Бушри (церковь Святого Иакова при Мясном рынке). Затем открылся второй — мясной рынок Парви, но в 1122 г. он был закрыт Филиппом-Августом и передан епископу Парижа. Наконец, тамплиеры, согласно хартии Филиппа Смелого, также открыли мясной рынок неподалеку от своего поселения. Старинная корпорация мясников и большой мясной рынок сохранили свои древние обычаи, и только за ними осталась привилегия выдавать патенты тем, кто хотел открывать новые мясные лавки.

По указу Карла VI, датированному 1481 г., каждый мясник, который открывал свое дело в Париже, должен был устроить *aboivrement* и *past*, то есть завтрак и праздничный пир. К завтраку новый мясоторговец был обязан поднести главе корпорации свечу весом в 750 г и яичный торт, а его жене — по четыре куска мяса в каждом блюде. Парижскому прево он должен был пол-литра вина и четыре сладких пирога, а смотрителю дорог и улиц Парижа, прево Фор-л'Эвека, хозяину ломбарда и консьержу Парламента — по четверти литра вина и по два пирога на каждого.

К праздничному пиру он должен был поднести главе корпорации мясников одну свечу весом в 500 г, одну витую свечу, два хлеба, половину каплуна и 15,5 кг мяса; его жене — 12 хлебов, 1 литр вина и по 4 куска мяса в каждом блюде. Прево полагалось пол-литра вина, один каплун и 30,5 кг мяса (как свинины, так и говядины, поскольку в эту эпоху мясники еще торговали свининой и лишь в XVI в. этим стали заниматься колбасники); наконец, смотритель дорог и улиц Парижа, прево Фор-л'Эвека, хозяин ломбарда и консьерж Парламента получали по полкаплуна и по два пирога на каждого, а также по 15,5 кг говядины и по 60 г свинины.

Лица, имевшие право на эти подношения, посылая за ними, должны были заплатить 1 или 2 денье музыканту, игравшему в зале.

Прокормиться стоило не так дорого.

Когда некоторые торговцы мясом разбогатели и сдали свои лавки в аренду за слишком высокие цены, Парламент решил, что ежегодно на их торгах будет председательствовать придворный советник.

Наконец, королевскими грамотами Генриха III от февраля 1587 г. все торговцы мясом в городе объединялись в одну-единственную корпорацию, которую он сделал гильдией ремесленников и дал ей устав.

Революция 1789 г., в период которой в Париже было примерно 310 мест, где торговали мясом, сильно нарушила деятельность этой гильдии. Изменения были во всем, масса людей кинулась торговать мясом — как свежим, так и несвежим — повсюду, где они находились, вплоть до винных подвалов. Это привело к крайне вредным для здоровья широкой публики последствиям. Наконец, беспорядок и расточительство достигли такой степени, что власти сочли своим долгом принять меры для изменения такого положения вещей. Указ от 9 жерминаля года VIII гласил, что «никто не вправе осуществлять профессию мясника, не будучи уполномоченным на это префектом полиции». Затем декрет от 8 вендемера года XI восстановил корпорацию парижских торговцев мясом, создал синдикат и потребовал от каждого мясника, независимо от разрешения префекта полиции, внести взнос, который, в зависимости от размеров заведения, составлял 1000, 2000 или 3000 франков. Императорский декрет от 8 февраля 1811 г. внес еще больше ограничений: он уменьшил до трехсот количество мест, где в столице торгуют мясом, и назначил при продаже не вошедших в это число мясных лавок

проценты на взносы. Капитал от этих процентов поступал в кассу Пуасси, которая была реорганизована на новой основе. Фактически это был банк, уже на протяжении многих лет служивший посредником между мясниками — торговцами мясом и торговцами скотом, выплачивая этим последним авансы до поступления выплат от покупателей.

За 50 лет торговля мясом шагнула далеко вперед. Прежде всего появились бойни, благодаря которым из мясных лавок был полностью убран забой скота, делавший их страшными очагами инфекции, что до сих пор терпели на узких улицах в центре Парижа в ущерб здравоохранению. Были организованы три основных бойни: бойня Монмартр, бойня Попенкур и бойня Руль, — которые слились в одну год или два назад в районе Ла Виллетт. Теперь именно туда, на это огромное и вполне достойное предприятие отправляются за товаром все торговцы мясом, которые затем продают потребителям по ограниченным ценам мясо, необходимое для их ежедневного пропитания. Каждый день объем продажи мяса возрастает, и в наше время в Париже ежедневно продается свыше 400 000 кг говядины, телятины и баранины. Число мясных лавок также значительно возросло, их насчитывается не меньше трехсот, они разбросаны по всем районам Парижа. Каждое утро почти все торговцы мясом собираются на бойне в Ла Виллетт, где им продают мясо скота, забитого этой же ночью. У кого-то есть повозка, которая в два или в три часа утра, задолго до пробуждения покупателей, привезет свеже-нарубленное мясо. Ночью эти повозки, быстро мчащиеся, чтобы как можно быстрее доставить свой товар покупателям, выглядят почти зловеще: они как будто везут окровавленные тела, завернутые в ткань. Испачканные кровью и оставляющие за собой длинные кровавые следы, эти повозки будят воображение, приводя к самым мрачным размышлениям.

Несколько лет назад в Париже открылись также несколько лавок, торгующих кониной: некоторые любители попытались ввести этот продукт в рацион человека. Были устроены банкеты, отчеты о которых публиковались в газетах; затем распространялись проспекты, представляющие потребителям недорогой продукт высокого качества. Но ничего не получилось, и на наших глазах эти лавки постепенно исчезли. В наши дни едва ли их остается две или три в самых бедных кварталах Парижа. Они существуют единственно благодаря низким ценам.

Вообще конина не так плоха на вкус, но к ней нужно много приправ, и самое главное — есть ее следует без предрассудков.

Напомним, что в Риме мясники имели лавки на всех улицах до того момента, пока все они не объединились в одном квартале, названном, как мы уже говорили, *Macellum magnum*. Этих лавок было особенно много на Форуме, который служил огромной ежедневной выставкой продуктов из Рима и его окрестностей.

Мясная лавка существовала напротив трибунала Десемвиров, потому что именно в мясной лавке Виргиний схватил нож, которым убил свою дочь.

Возможно, покажется удивительным, что Виргиний, который был центурионом — следовательно, капитаном римской армии, — воспользовался оружием, столь низменным, как нож мясника, чтобы убить юное и прекрасное дитя, в которое был влюблен Аппий, желавший отнять у него это дитя.

Ну, прежде всего, существуют моменты, когда подлинная история оказывается более красочной, чем произведения романистов. Вонзая в сердце этого грациозного создания грязный нож, служивший, чтобы убивать последнюю скотину, история великолепно противопоставляла столь элегантные формы самому что ни на есть низкому орудию убийства.

К тому же иначе и быть не могло, потому что из-за ссор, которые были возможны в любой момент, всем гражданам — и даже солдатам — запрещалось приходить на Форум со своим оружием. Хотя Виргиний и был центурионом, он обязан был подчиняться общему закону и, выступая в пользу своей дочери, должен был делать это без оружия. Вот этого не знал Альфиери, у которого Виргиния убивают ударом меча, поскольку, как он говорит, меч — более благородное оружие, чем нож.

Оружие это действительно более благородное, но, с нашей точки зрения, убийство мечом менее драматично. Кроме того, использование меча указывает на незнание автором нравов и

законов той эпохи, а этого незнания автор никогда не должен выказывать.

Известно, что трибунал Десемвиров был свергнут именно в результате бунта, последовавшего за смертью Виргиния. Этому мы обязаны появлением закона «Двенадцати Столов», который долгое время служил кодексом римских законов.

Вообще, похоже, мясникам суждено было прославиться в событиях, подобных только что рассказанному нами. Они делались знаменитыми и сами по себе, но всегда в кровавых обстоятельствах: не есть ли они люди крови, а значит, — люди, любящие кровь?

Известно, какое активное участие приняли мясники в эпоху правления Карла VI в кровавой распре между жителями Арманьяка и Бургундии. Известно, что один из них — их глава Кабош — стал также руководителем жителей Парижа. Победившие жители Арманьяка заставили разрушить большой мясной рынок и мясной рынок Парви и отменили все привилегии мясников. Но их противники, в свою очередь одержавшие верх, восстановили эти привилегии и подняли из руин мясные лавки рынка Шатле.

МЯСНОЕ ЖЕЛЕ МЯСНОЕ ЖЕЛЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Разрежьте телячий огузок на четыре части, положите в кастрюлю, добавьте трех кур, побольше цельных овощей, время от времени снимайте пену. Положите туда же несколько кусков кожи от свиного сала, заранее вымоченного от соли: свиной желатин сильно способствует осветлению желе и придает ему нужную консистенцию. Залейте кастрюлю до краев крепким мясным бульоном и варите на слабом огне 3–4 часа, после чего пропустите жидкость через салфетку, чтобы она стала совсем прозрачной.

МЯСНОЕ ЖЕЛЕ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД. Протрите через сито жидкость от рагу, уварите до консистенции желе и непосредственно перед использованием добавьте немного свежего сливочного масла.

МЯСНЫЕ ЛОМТИКИ

Ломтики зажаренного мяса готовятся в виде рагу. Ломтики баранины следует подавать с цикорием в сливках, ломтики косули — с пюре из шампиньонов, ломтики говяжьей вырезки — с пикантным соусом; поджаренные ломтики отварной говядины называются *миротон.*

МЯСО НА РЕШЕТКЕ

Готовится на решетке из тонкого куска говядины, телятины или свинины. Мясо подготавливают к жарке так же, как котлеты.

МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШОЧКЕ

В Большом словаре французской кухни сказано: «Это блюдо, которое подают в начале трапезы и название которого происходит от существовавшего в старину обычая подавать мясо прямо в керамической посуде, в которой оно готовилось, без всякого соуса, кроме сока, который получился из самого мяса».[65] В наше время блюдо, известное под этим названием, состоит из нескольких сортов мяса, которое тушат и подают на стол в посуде, сохранившей прежнее название, но изготовленной из серебра или фарфора, вместе с соусом, подливкой, рагу или пюре, которые сочтут уместным к нему добавить.

Приготовленная таким способом утиная печенка из Тулузы или Нерака пользуется заслуженной славой. Но все это меркнет перед старинным Мясом в горшочке по-луврски, изготовленным по рецепту Леклерка.

МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШОЧКЕ ПО-СТАРИННОМУ. Сварите в мясном бульоне жирного цыпленка, куропатку, часть спины зайца, часть телячьего костреца и бараньей ножки, нашпигованные свиным салом, хорошо приправленным пряными травами и специями. Пусть все вместе покипит, затем очистите поджаренные каштаны, как следует промойте их и варите вместе с мясом. Хорошо закройте горшочек и обмажьте тестом, чтобы содержимое тушилось в собственном соку. Перед подачей на стол, снимите жир с соуса и влейте в соус маленький стаканчик канарского вина.

МЯСО РУБЛЕНОЕ

Если от вчерашнего обеда у вас остались телятина, говядина, дичь, наконец, просто обрезки мяса, вам надо только очень тонко измельчить эти остатки (и для этого существуют соответствующие инструменты), чтобы все они как следует перемешались. Затем купите колбасный фарш в количестве, составляющем, к примеру, одну пятую часть от количества вашего остального мяса, и обжарьте его отдельно до полуготовности. Далее в ту же кастрюлю поместите рубленое мясо, добавьте кусок свежего сливочного масла, поставьте на огонь и перемешайте не только для того, чтобы как следует смешать, но и для того, чтобы мясо одного сорта впиталось в другое. По мере загустения добавьте одну-две ложки крепкого бульона, немного жгучего перца, попробуйте, в зависимости от вкуса перестаньте добавлять бульон.

МЯСО ТУШЕНОЕ

Выложите дно жаровни кусочками свиного сала, положите разрезанную телячью ножку или кожу от полупросоленного свиного сала для получения желеобразного соуса. Добавьте соль, перец, пучок петрушки, тимьян, лавровый лист, гвоздику, репчатый лук и морковь. На эти приправы положите кусок мяса, которое вы собираетесь приготовить, индейку или гуся, влейте стакан белого вина, полстакана водки и стакан мясного бульона. Тушите несколько часов на медленном огне, накрыв мясо куском промасленной бумаги и закрыв жаровню крышкой, чтобы не было испарения (рецепт для городской плиты и для деревенской печи).

МЯСО ТУШЕНОЕ КОНДЕ. Обложите кусок, который собираетесь готовить, тонкими ломтиками телятины или баранины, сверху поместите тонкие кусочки свиного сала, а дно жаровни должно быть также заранее покрыто ломтиками сала и мяса. Залейте стаканом мадеры, добавьте приправы: соль, перец и мускатный орех, а также несколько мелко нарезанных трюфелей, тушите на слабом огне. Таким способом великолепно получаются предварительно фаршированные фазаны и перепелки. Белое вино хорошо подходит для приготовления темного мяса.

H

НАЛИМ

Прекрасная речная рыба, напоминающая угря и миногу. Ее готовят, как угря, и многие путают налима и сома, мясо не представляет пищевой ценности.

НАЛИМ ПО-ДОМАШНЕМУ. Очистите налимов и сварите с белым вином, нарезанной кружочками луковицей, петрушкой, луком-татаркой, базиликом, перцем, гвоздикой и сливочным маслом. Когда сварятся, выложите на блюдо и подавайте вместе с бульоном, в котором они варились.

НАЛИМ ВИЛЬРУА. Очистите рыбу и выпотрошите, не вынимая печень. Положите на дно кастрюли ломтики телятины и ветчины, дайте им выпустить сок в течение получаса. Когда они будут готовы наполовину, положите туда же налимов, добавив соль, перец, петрушку, лук-татарку, шампиньоны, зубчик чеснока, лимон, лавровый лист и сливочное масло. Тушите на слабом огне. Погрузите рыбу в этот соус, пассируйте и дайте подрумяниться в духовке. Затем процедите соус через сито, снимите жир, добавьте ложку мясной подливки, уварите, выложите рыбу на блюдо, сверху залейте соусом и подавайте на стол.

НАЛИМ В ШАМПАНСКОМ ВИНЕ, С ПЕТУШИНЫМИ ГРЕБЕШКАМИ. Возьмите 10–12 налимов, очистите, снимите кожу, выпотрошите и сохраните печень. Наколите с одной стороны и варите на горячих углях в шампанском вине. Приготовьте мясное желе из телячьей ножки и мясного бульона, полейте этим желе ваших налимов. Затем возьмите хорошую эссенцию, в которую влейте стакан шампанского вина, положите туда гребешки, сваренные в белом вине, дайте им вскипеть несколько раз вместе с печенками налимов, выложите на блюдо, чередуя с налимами, и подавайте на стол в горячем виде, полив лимонным соком.

НАЛИМ В ЖЕЛЕ СО СВИНЫМ САЛОМ. Подготовьте налимов, оставив печенки на месте, нашпигуйте с одного боку свиным салом, нарежьте мелкими кубиками пол-ливра телячьего огузка, дайте выпустить сок в кастрюле, залейте бульоном, сварите и процедите бульон. Положите туда же налимов, добавьте сборный букет пряной зелени, ломтик ветчины, сварите все вместе, полейте рыб мясным желе, как фрикандо, закончите на манер фрикандо и подавайте на стол, полив лимонным соком.

НАЛИМ МОРСКОЙ

Эта рыба водится в Средиземном море, от прибрежных вод возле Ниццы до самого Нила. Ее очень ценили древние. Однако мясо ее трудно переваривается, особенно при неумеренном употреблении.

НАСТУРЦИЯ

Зеленые семена настурции консервируют в уксусе, они сохраняют при этом тот же вкус, какой имеют распустившиеся цветы, применяемые для украшения салатов.

НЕРОЛИ

Так называют масло из апельсинового цвета *(флердоранжевое масло)*. Его используют при изготовлении драже и высококачественных ликеров. Лучшие сорта нероли делают в Риме.

НИВЕРНЕЗ

Разновидность овощного рагу. Для его приготовления в крепком мясном бульоне варят кусочки моркови в форме маслин до тех пор, пока жидкость не загустеет.

НИВЕТТ

Сорт персика, который идет сразу за сортом Великолепный. Плоды его мягкие, отличаются приятным вкусом. Варятся плохо.

НИЖНЯЯ КОРКА ПИРОГА

Это изделие из теста, которое составляет нижнюю часть пирога или волована. Обозначающее это изделие французское слово *abaisse* звучит похоже на название рыбного супа *bouillabaisse* (буйабес), который варят на юге Франции, но путать их не следует! Способ приготовления нижней корки пирога описан в статье **Выпечка.**

НИЛЬСКИЙ УСАЧ

Рыба, которая водится в Ниле и обладает теми же качествами, что и обыкновенный усач.

НИТРАТ И СЕЛИТРА

Два названия одного и того же вещества. Однако под нитратом чаще понимают очищенную соль, а селитра всегда смешана с морской солью. Нитрат придает красный цвет мясу, которое им солят. Именно поэтому его употребляют при изготовлении солонины из говядины, языков и окороков.

НОЖКИ

Ножки животных особенно богаты желатином, что делает их весьма ценными для кулинарии *(см. Ножки ягненка, Ножки свиные, бараньи и телячьи)*.

НОНПАРЕЛЬ

Нонпарель, или кондитерские цветные крошки, представляют собой драже размером с булавочную головку, которыми посыпают некоторые изделия из теста. Эти драже не всегда безобидны, следует осведомляться о тех веществах, которые были использованы для их окрашивания, особенно в зеленый цвет.

НУГА

Белая нуга, которую называют марсельской, состоит из очищенных и нарезанных тонкими кусочками сладкого миндаля и фисташек, сваренных в меду из Нарбонна. Белую нугу подают и едят на десерт. Темная нуга, из которой делают храмы, соборы, портики для украшения, получается следующим образом. Очистите 500 г сладкого миндаля, промойте и дайте стечь на белом полотне. Нарежьте каждую миндалину на полоски и слегка обжарьте их до желтоватого цвета в едва теплой духовке. Поставьте на жаровню сковороду и расплавьте в ней 75 г сахарного песка. Когда весь сахар расплавится, положите в него нагретый миндаль и хорошенько перемешайте. Затем снимите сковороду с огня и переложите миндаль в сухую, смазанную растительным маслом форму. С помощью лимона, который следует прижимать к миндалю, выложите миндаль слоем по краям формы — если вы попытаетесь делать это просто пальцами, миндаль прилипнет к пальцам. Слой должен получиться как можно более тонким. Затем выньте нугу из формы, выложите на блюдо и подавайте на стол.

НЫРОК

У этой водяной птицы несколько разновидностей. Нырок с берегов Сены особенно славится тонким вкусом своего мяса. Его считают постным и готовят так же, как краснозобую казарку или турпана.

ОБЕД*

Ежедневное весьма важное действо, которое может достойно осуществляться лишь умными и остроумными людьми: ведь за обедом недостаточно только есть, надо еще и беседовать, выказывая скромную и спокойную веселость.

Беседа должна сверкать подобно рубинам подаваемых перед десертом вин, она должна приобретать восхитительную приятность вместе со сладостями десерта и достигать истинной глубины за кофе.

ОБОЛОЧКА НЕЗРЕЛЫХ ОРЕХОВ

Так называют зеленую оболочку, внутри которой находятся некоторые виды плодов, покрытых скорлупой. Именно она заставила скривиться обезьяну из басни, которая, вместо того чтобы очистить орех, откусила эту зеленую оболочку.

ЗЕЛЕНЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ «СВЯТАЯ МАРИЯ». Возьмите 2 кг незрелых орехов, 7 г корицы, 3,5 г мускатного цвета, 8 л 50-градусной водки, 2 л речной воды и 2 кг сахара. Выбирайте орехи, достигшие 2/3 своего размера в зрелом состоянии, но еще недостаточно сформировавшиеся, чтобы иголкой можно было легко проткнуть их скорлупу. Разотрите их в мраморной ступке и поставьте настаиваться с пряностями в водке, на полтора месяца. Затем процедите через сито и соберите жидкость. Растворите сахар в речной воде, смешайте обе жидкости и дайте отстояться в течение полутора месяцев. Затем слейте ратафию, аккуратно наклонив сосуд. При необходимости, вместо того чтобы отстаивать смесь, ее можно отфильтровать.

ЗЕЛЕНЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ «КАРМЕЛИТКА». Возьмите 150 зеленых орехов, 3,5 г мускатного ореха, 3,5 г гвоздики, 2 кг растолченного сахара, положите все в 8 л водки. Орехи выбирайте так, как указано в предыдущем рецепте, так же разотрите их в ступке и настаивайте в водке два месяца, затем слейте водку через сито в какую-нибудь посуду, растворите в этой жидкости сахар и снова оставьте в закрытой посуде на три месяца. Слейте жидкость с осадка и разлейте по бутылкам. Эта ратафия еще лучше предыдущей в качестве желудочного средства.

ОВЕС

Род растений из семейства злаков.

Обжаренные и размолотые в муку зерна овса называются бретонской крупой (толокном). Она по вкусу напоминает кофе.

ОВОЩИ (legumes)

Французское слово *legumes* обозначает зерна, которые растут в бобах и которые собирают вручную. Напрасно это название дают еще и множеству растений, которые служат пищей человеку и животным; его применяют не только к плодам этих растений, но и ко всем их частям: корням, стеблям, листьям и т. д.[66]

На самом деле название это следует использовать только для растений из семейства *legumi-nosae* — бобовых, к которому относятся горох, чечевица, бобы, фасоль и т. п. Все они употребляются в пищу человеком, но среди них есть полезные для здоровья и легко переваривающиеся, а есть и такие, которые перевариваются с трудом. Так что нельзя питаться исключительно бобовыми, потому что это тяжелая и плохо переваривающаяся пища, которая годится только для самых крепких желудков — желудков рабочих и деревенских жителей, привычных к тяжелой жизни, наполненной трудом.

Мы расскажем в соответствующих статьях, как готовить и есть различные овощи.

ОВСЯНКА

Однажды состоялся диалог между Антони Дешамом, большим поэтом и философом-пифагорейцем, и Эльзеаром Блазом, охотником, подобным Немроду, похожим своим умом и остроумием на Мери:

— Считаете ли вы, — спрашивал Антони Дешам у Блаза, — что человеку позволено убивать перепелок, мухоловок, овсянок — этих очаровательных птичек, которые никому не делают зла и коих вид и пение услаждают наш взгляд и слух?

— Разумеется, — отвечал Блаз, — если у человека есть ружье, если охота открыта и он охотится на своих собственных землях или на землях, где ему разрешено охотиться.

— Вы меня не поняли. Я спрашиваю, думаете ли вы, что человек, даже при соблюдении всех перечисленных условий, имеет право убить перепелку, мухоловку, овсянку — безобидных существ, созданных, как и он сам, рукой Творца?

— Да, несомненно, но при условии, что он их съест.

— Значит, можно есть перепелок, мухоловок и овсянок?

— С большим удовольствием, если они хорошо зажарены.

— Но ведь аббат де Сен-Пьер… и Пифагор…

— Возражают, я знаю. Тем хуже для них, мы должны их

пожалеть. Послушайте меня, я высказываю такую дилемму: или мы должны есть животных, или они должны нас есть.

— Вы боитесь, что перепелки вас съедят?

— Послушайте. Перепелка за год выводит 20 или 25 птенцов. Не убивайте их в течение десяти лет, и их число сравняется с числом ос и комаров. Тогда не будет больше ни пшеницы, ни овса, ни винограда. Так что будем есть перепелок, потому что нам нужны лошади; будем есть перепелок, потому что мы любим бургундское вино. Будем есть перепелок по той лишь причине, что мы не можем обходиться без хлеба. Это право есть перепелок нам дано самим Богом, который при сотворении мира сказал Адаму, нашему общему предку, а после потопа — и нашему дедушке Ною: «Вы будете хозяевами всех животных». «Manui vestrae traditi sunt», что означает: «Я отдаю их в ваши руки». Для чего? Разумеется, для того, чтобы наши руки несли их нам в рот. Так что ешьте все, что вам понравится. Человек не создан для того, чтобы щипать траву: вам это доказывают его зубы. Пифагор и аббат де Сен-Пьер были очень честными людьми; но они ничего не понимали в кулинарии. Пусть они говорят, а вы продолжайте есть. Впрочем, ясно, что если бы слушали всех, то не ели бы никого.

Не знаю, убедила ли Антони логика Блаза. Но я знаю одно: он продолжал есть и однажды за столом очень удачно справился со своей задачей, имея дело с блюдом из овсянок. Надо сказать, это были овсянки, приготовленные по рецепту из Тулузы, а в Тулузе есть особый способ откармливать их так, как никто не умеет. Когда жители Тулузы собираются есть овсянок, они знают, как убивать их, погружая их головы в очень крепкий уксус: эта быстрая смерть только на пользу мясу овсянок.

ОВСЯНКИ ПО-ТУЛУЗСКИ. Ощипайте ваших осянок, удалите зоб, слегка опалите и натрите половинкой лимона. Нанижите их на маленький железный вертел, покройте слоем сливочного масла, слегка размятого с небольшим количеством лимонного сока, посыпьте всю поверхность панировочными сухарями (хлебными крошками) и зажарьте на сильном огне в течение 7–8 минут, полейте сливочным маслом, которое натечет в поддон. В

последний момент посолите, снимите с вертела, выложите на очень горячее блюдо, полейте соком и жиром из поддона и сразу отправьте на стол, положив на блюдо разрезанные лимоны. Добавьте также несколько гренок.

ОВСЯНКИ В ФОРМАХ. Подготовьте и опалите дюжину овсянок, возьмите 12 маленьких форм, смажьте их растительным маслом и подержите короткое время в духовке. Затем положите на дно каждой ложку сильно уваренного перигорского соуса, положите овсянок, зажарьте и снова полейте тем же соусом.

ОВСЯНКИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Возьмите столько крупных трюфелей, сколько сможете найти, и столько же овсянок, сколько у вас будет трюфелей. Разрежьте трюфели пополам, сделайте в них углубления для овсянок, положите в каждый из них птицу, обернутую двойным очень тонким ломтиком сырого окорока, слегка смоченного анчоусной подливкой. Гарнируйте трюфели фаршем, состоящим из жирной гусиной печенки и говяжьего костного мозга. Дайте загустеть настолько, чтобы овсянки не могли вывалиться. Выложите трюфели с овсянками в кастрюлю, влейте полбутылки мадеры и такое же количество телячьей подливки мирпуа с белым вином. Варите 20 минут с открытой крышкой, слейте жидкость, процедите через шелковое сито, снимите жир и уварите наполовину. Добавьте испанский соус и уварите до высоты столовой ложки, процедите через сито, выложите трюфели горкой на блюдо и подавайте на стол, а соус подайте отдельно.

Мы рассказали вам, как едят овсянок, мухоловок всех мелких птичек, у которых лучший кусок — гузка.

ОВСЯНКИ В ГОРШОЧКЕ. Мелко нарубите равные порции мяса одной или двух перепелок и свиного брюшного сала, добавьте приправы и разотрите до получения очень однородной гладкой массы; отрежьте овсянкам шеи и лапы, положите на дно керамического горшочка слой фарша, сверху покройте трюфелями. На фарш выложите слой овсянок, накройте новым слоем фарша, а на него снова разложите трюфели. Затем снова слой овсянок, на него опять фарш. Закончите слоем фарша и трюфелей, покройте ломтиками свиного сала, сверху положите лавровый лист, закройте крышкой и поставьте в духовку.

ОВСЯНКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ЗОЛЕ (рецепт Вюймота). Возьмите дюжину овсянок, выпотрошите их и опалите. Положите внутрь четыре растертые в ступке печенки домашней птицы, добавив к ним соль, перец, мускатный орех и пряные травы. Оберните фаршированных овсянок полоской свиного сала, возьмите бумагу для промасливания, пропитайте ее сливочным маслом, заверните каждую овсянку в промасленную бумагу и положите запекаться

под слой горячей золы. Для запекания достаточно двадцати пяти минут. Подавайте в горячем виде.

ОВСЯНКА-БЕНАРИ

Разновидность овсянки, пролетающей через Лангедок. Она сильно жиреет, так что подается на стол в лучших домах.

ОГАРЬ

Птица из семейства перепончатопалых. Размером она с гуся, обитает на юге, на побережьях Испании, бывает и на берегах Средиземного моря. Легко приручается, хотя обычно дикая.

ОГУРЕЦ

Существует много сортов огурцов, но мы займемся лишь зелеными огурцами, которые чаще всего используются в кулинарии для приготовления различных блюд.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ. Очистите три или четыре огурца от кожицы, отрежьте концы со стороны хвостика и с помощью толстой палочки для шпигования выньте из огурцов семечки и всю серединку. Положите огурцы в воду с небольшим количеством уксуса, хорошенько промойте и бланшируйте в кипящей воде. Как следует обдайте холодной водой, слейте воду, дайте стечь и заполните огурцы вареным фаршем, приготовленным из белого мяса домашней птицы (см. Фарш). Покройте дно кастрюли ломтиками свиного сала, положите на него огурцы, посолите, поперчите, добавьте пучок петрушки, лук-татарку, стакан белого вина, половинку лаврового листа, две гвоздички, влейте половник мясного сока, накройте кружком бумаги, доведите до кипения и тушите на горячей золе. Когда огурцы будут готовы, слейте жидкость, выложите на блюдо, полейте мясным желе и хорошо уваренным, густым испанским соусом, после чего подайте на стол.

РАГУ ИЗ ОГУРЦОВ КАК ГАРНИР. Нарежьте огурцы ломтиками и залейте маринадом, содержащим соль, перец, немного уксуса, несколько нарезанных луковиц. Затем отожмите через салфетку и пассируйте с растопленным свиным салом. Для загустения соуса добавьте мясной сок, подливку от тушеной телятины или подливку от окорока.

ОГУРЦЫ В БЕЛОМ СОУСЕ. Бланшируйте огурцы, нарежьте и положите в кастрюлю со сливочным маслом, посыпьте щепоткой муки очень тонкого помола, припустите, влейте воду, посолите, поперчите, сварите и упарьте. Добавьте мелко нарезанную петрушку, мускатный орех, а для загустения — яичные белки и сливки, подержите на огне, не доводя до кипения и подайте на стол.

ОГУРЦЫ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Нарежьте огурцы ломтиками, сварите их между двумя блюдами с солью, гвоздикой и небольшим количеством сливочного масла, добавьте панировочные сухари, изюм-коринку и очень мелко нарезанные шампиньоны. Когда огурцы будут готовы, влейте сок незрелого винограда или яичные желтки, смешанные с этим соком, положите немного мускатного ореха и подайте на стол.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ. Возьмите один или два не совсем созревших огурца, очистите, попробуйте, не горькие ли они —

горькие не берите, — нарежьте очень тонкими кружочками, положите в компотницу с солью, перцем, уксусом, мелко нарезанным репчатым луком, оставьте на 2–3 часа и подавайте с говядиной, предварительно удалив часть приправ, добавленных к огурцам.

ОЖОГ*

Ожог — это самая распространенная травма у добросовестного повара, который работает сам. Мы позаимствовали в Трактате о препаратах г-на Лоррена описание средств и приемов, признанных наиболее эффективными для предотвращения осложнений после ожогов. Прежде всего, мы благодарим г-на Лоррена от нашего собственного имени, а впоследствии ему будут признательны и все те, кому своими советами он облегчит страдания.

«Самые сильные ожоги будут иметь лишь самые незначительные последствия, если сразу же принять необходимые меры. Если хоть немного промедлить, огонь, который поначалу воздействовал лишь на поверхность кожи, проникнет внутрь и вызовет самые серьезные нарушения, которые можно легко предотвратить.

Прежде всего, надо позаботиться о том, чтобы уменьшить воспаление, которое всегда бывает следствием ожога, или даже помешать возникновению этого воспаления.

Без малейшего промедления, обожженный участок следует полить как можно более холодной водой. Если этот участок под одеждой, надо начать с пропитки одежды водой до тех пор, пока она не дойдет до обожженного места. Еще лучше погрузить в холодную воду всю конечность. Если же холодной воды нет под рукой, надо немедленно снять одежду и положить на обожженный участок какой-нибудь холодный предмет, по возможности металлический. Таким способом удается прекратить тепловое воздействие.

Если обожжен участок, не покрытый одеждой, на него следует положить компрессы, смоченные как можно более холодной водой, а лучше льдом. Компрессы надо заменять ежеминутно или поливать сверху водой. Если удастся достать квасцы, их следует растворить в холодной воде и смочить раствором компрессы, которые будут наложены на обожженное место. В течение первого часа компрессы надо часто смачивать, не снимая их, а на протяжении последующих 6–7 часов требуется следить за тем, чтобы они не нагревались и не пересыхали. Нередко этих приемов и особенно использования раствора квасцов достаточно для предотвращения последствий очень сильных ожогов.

После пяти — шестичасового поливания компрессов водой или квасцами компрессы фиксируют повязками и больше ничего не делают. Обычно под компрессом образуется струп, который увеличивается в толщину и твердеет, а спустя более или менее

продолжительное время сам отваливается. В этом случае квасцы действуют, благодаря своим вяжущим свойствам, так что их можно заменять другими веществами, воздействие которых имеет такое же, хотя и менее эффективное. К ним относятся, например, мякоть сырого картофеля, которую накладывают на ожог и заменяют по мере согревания. Эта мякоть действует за счет холода и за счет вяжущих свойств, которые в ней присутствуют. Чтобы получить мякоть картофеля, картофель натирают на обыкновенной терке, а если нет терки, то разбивают молотком в жидкую массу.

Первое, что нужно сделать при ожоге, — это как можно сильнее охладить обожженный участок. Для этой цели используют максимально холодную воду и даже лед. Охлаждать следует непрерывно в течение часа. Затем — и даже немного раньше, если есть возможность, — продолжая охлаждать обожженную поверхность и соседние с ней участки, переходят к использованию вяжущих соединений: раствора квасцов, мякоти сырого картофеля, ржавой воды, содержащейся в лотке точильного камня и т. п. — или тонизирующих соединений типа эфира, спирта, водки. Эти последние соединения должны употребляться без компресса: ими просто смачивают время от времени обожженный участок.

Если же, несмотря на принятые меры, рана все-таки загноится, ее перевязывают с мазью из воска и масла или с бальзамом Женевьевы».

«ОКЛЕЙКА» ВИНА

На языке кулинарии «оклейкой» называют операцию, которой подвергают вина для их осветления.

Цель «оклейки» — придать вину прозрачность, освободить его от осадка и излишне окрашенных компонентов, осуществить то, что называют осветлением вина. Чтобы достичь этого результата, обычно используют рыбий клей, яичные белки или порошки, специально приготовленные для этой цели. Сначала требуется отлить из емкости вино в объеме примерно двух бутылок.

Затем взять 6 яичных белков, полбутылки вина и взбить их вместе. Через отверстие в бочку с вином вводят расщепленную палку и вино перемешивают, стараясь крутить палку во всех направлениях. После этого в бочку заливают приготовленные белки и доливают бочку доверху. Не позднее чем через четверть часа она должна быть закрыта новой затычкой. Через неделю вино можно спокойно открывать. Чтобы провести «оклейку» с рыбьим клеем (эту операцию можно производить только с белыми винами. Запомните это! А яичные белки годятся только для «оклейки» красного вина), берут 6 г клея, расщепляют его на очень тонкие листочки, отливают полбутылки вина и растворяют

в нем клей в течение суток. Далее действуют так же, как с яичными белками.

«Оклейка» пива осуществляется таким же способом.

ОКОРОК

Так называют бедро или плечо свиньи или кабана *(см. Свинина)*.

ОКУНЬ

Прекрасная речная рыба, мякоть которой столь же нежна, сколь питательна. Ее латинское название *регса* означает пятнистая, потому что спина окуня покрыта черными пятнами. Особенно ценятся окуни, живущие в Сене. В XVI в. гурманы называли окуня пресноводной куропаткой. Окунь очень прожорлив и, если его поместить в садок, он убивает и поедает почти всех других рыб. Икра окуня тоже очень вкусная, ее обычно едят зажаренной на решетке в бумажном стаканчике, предварительно припустив в свежем сливочном масле без всяких приправ, кроме соли и нескольких листиков петрушки. Можно готовить окуня в шампанском вине, в соусе с зеленью петрушки, в грибном соусе и даже жарить, но самый лучший способ — это использовать Watter-Ficsh, голландский отвар для приготовления рыбы, рецепт которого мы приводим ниже.

Сорвите шесть крупных растений петрушки вместе с корнем, почистите, не отделяя листья от корней и варите 3 часа в подсоленной воде вместе со стеблем порея, разрезанным на четыре части пастернаком и среднего размера кайенским или ямайским перцем. Когда отвар станет достаточно душистым за счет своих компонентов и хорошо упарится, выньте из него перец, пастернак и порей, оставив только корни петрушки. Затем сварите в нем окуней, подготовив их соответствующим образом, и подавайте на стол в глубоком блюде, залитыми отваром, вместе с отваренной петрушкой, а поблизости от этого блюда поставьте намазанные маслом тартинки из ржаного хлеба.

ОЛЬЯ ПОДРИДА

Суп или рагу — родом из Испании. Различают три сорта ольи или, вернее, три способа приготовления этого знаменитого блюда.

1. Старинный французский суп, который во времена Людовика XIII повара называли большая олья, а в письмах госпожи де Ментенон он упоминается как олья в горшке.

2. Настоящая олья подрида, в соответствии с иностранным рецептом. Это настолько сложное блюдо, что французские кулинары совсем не торопятся вводить его в свои меню. Оно и настолько дорогое блюдо, что его подают просто не часто.

Следует знать, что у испанских послов это блюдо — часть дипломатических приемов и официальной церемонии. Кажется, по протоколу оно обязательно на обеде у испанского гранда или у титулованной особы Кастилии.

3. Олья по-французски, на современный манер. Прекрасное блюдо при смене вторых, весьма торжественное, но совсем не страшное или недоступное.

ОЛЬЯ — СУП НА СТАРИННЫЙ МАНЕР. Возьмите пулярку и двух голубей, почистите, вымойте, выпотрошите и заполните фаршем, состоящим из хлебного мякиша, намоченного в концентрированном мясном бульоне, в котором разведены восемь

яичных желтков. Добавьте в этот фарш запеченную в золе луковицу и три мелко нарубленных сердечка артишоков, а также несколько листьев кервеля и щепотку натертого мускатного ореха в качестве приправ. Зашейте птицам брюшко, чтобы фарш не вывалился, когда они наполнятся фаршем, свяжите лапки и крылышки и сложите в керамическую посудину, на дно которой положите 7–8 ливров хорошей говядины. Нарежьте очень тонкими ломтиками телячью ножку, разделенную на четыре части, 3 луковицы, корень пастернака,

2 моркови и 2 репы, пучок из двух белых растений лука-порея, связанных со стеблями портулака, лебеды и листовой свеклы-мангольда. Сначала на сильном огне, на углях, нагрейте дно кастрюли, затем поставьте ее перед более умеренным огнем и пусть ее содержимое медленно тушится в течение пяти часов. Затем срежьте корки с очень мягкого хлеба, положите их в горшок для ольи или в другое серебряное блюдо, смочите получившимся бульоном и нагревайте, пока хлеб не пристанет ко дну посуды. Выложите сверху только пулярку и обоих голубей, развяжите их, выньте нитки из брюшка, оставшийся бульон процедите для удаления жира и вылейте на блюдо.

ОЛЬЯ ПОДРИДА. Достаньте копченые колбаски *ugarbansos* (сорт гороха), которые всегда можно найти в «Американском отеле» или у Кор-селе, в Пале-Руаяль, куда их поставляют с испанской границы. Возьмите также 10 ливров от узкой части говяжьего огузка, очистите от пленок и перевяжите бечевкой этот большой кусок мяса, нарезав его соответствующим образом. Положите в кастрюлю, залейте шестью пинтами крепкого бульона, добавьте кусок баранины,

3 ливра середины телячьей грудинки, большой кусок окорока с костью, предварительно вымочив его от соли, одного цыпленка из Нормандии, двух голубей, утку, двух старых куропаток, двух перепелок, 1 ливр свиного сала, 8 копченых колбасок и 2 ливра garbansos (для размягчения его следует вымочить в течение суток в горячей воде, периодически меняя воду). В маленькую тонкую тряпочку заверните 3 жгучих перца, 6 гвоздик, щепотку натертых зеленой кожуры грецкого ореха и кожицы мускатного ореха и кусочек ядра мускатного ореха, завяжите и положите эту тряпочку вместе с содержимым в кастрюлю и поставьте вариться, а сами займитесь овощами.

Возьмите 4 салата-латука, 20 морковок, столько же реп, нарежьте их по возможности одинаковыми кусками, бланшируйте, залейте небольшим количеством бульона от ольи, сняв жир, и дайте прокипеть. Приготовьте дюжину сердечек артишоков, как следует промойте и отварите вместе с двадцатью

четырьмя хорошо очищенными мелкими луковицами в другой посуде, добавив полсетье бульона от вашей ольи и немного сахара. Затем возьмите нарезанные полосками зеленые стручки фасоли в объеме пол-литра, мелкие болотные бобы, нарезанные дольками огурцы, спаржу и мелкий зеленый горошек, отварите их на пару с бульоном от ольи, а затем варите все эти овощи по отдельности в разных кастрюльках.

Когда все сварится и будет соответствующим образом приготовлено, слейте жидкость с мяса и овощей, накройте их, стараясь сохранить горячими. Процедите ваш мясной бульон через сито, снимите с него жир, осветлите его с помощью яичных белков, процедите через тонкую салфетку и оставьте постоянно кипеть на краю плиты.

Затем разложите капусту и салат на край блюда в следующем порядке: четверть кочана капусты, морковь, салат, репа и т. д., чтобы по краю блюда образовалось кольцо из овощей; в углубление посередине положите горох-garbansos. Мясо выложите сверху, а из луковиц и артишоков сделайте еще одно кольцо, лежащее поверх первого. Полейте мясо и овощи мясным желе с заправкой, приготовленным из вашего бульона путем его уваривания, а остальной бульон подайте в большой фарфоровой супнице, поставив ее поблизости от блюда с мясом и овощами.

ОЛЬЯ ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Сварите, как описано выше, одного каплуна, 2 бараньих филея от животных, выкормленных на прибрежных солончаках, 2 куропатки и 2 копченые колбаски. Из овощей возьмите разрезанный пополам кочан миланской капусты, 2 корня сельдерея, 6 мелких луковиц, 2 нарезанные моркови и 2 пастернака. Варите их в течение часа и добавьте полтора литра гороха-garbansos. Закончите приготовление ольи, вылив туда полбутылки Хереса или вина Пакаре, в котором разведите щепоть смеси специй (перец, гвоздика, мускатный орех и имбирь) и немного жгучего кайенского перца и порошка кари. Выложите мясо горкой посреди овощей и поставьте бульон от ольи поблизости от блюда с мясом и овощами.

ОЛЬЯ С ГРЕНКАМИ ПО-НАВАРРСКИ. Положите в неглубокую кастрюлю баранье плечо, двух голубей, две копченые колбаски, 1 кг свиного сала с прожилками мяса и две четверти гуся, законсервированные в жире. Добавьте овощи: кочан капусты, разрезанный на 4 части, 1 лук-порей, 1 зубчик чеснока, 1 жгучий красный перец и 2 литра гороха-garbansos. Сварите все в большом количестве воды, которую следует упарить на 1/3. Намочите в получившемся бульоне очень тонкие ломтики хлеба и обжарьте их на красных угольях, затем снова полейте их достаточно уварившимся бульоном.

Лишнюю жидкость от ольи используйте по вашему усмотрению.

ОМАР*

(Статья, в которой речь идет также о камбале в нормандском соусе, о цыпленке на веревочке и о многих других вещах.)

«0 море, единственная любовь, которой я был верен»…

Эта стихотворная строка Байрона может быть и моим девизом. Я люблю море, как необходимую часть удовольствия и даже счастья нашего существования. Когда в течение некоторого времени я не вижу моря, меня начинает мучить непреодолимое желание, и под любым предлогом я сажусь в поезд и еду в Трувиль, Дьепп или в Гавр. В тот день я отправился в сторону Фекана.

Едва я приехал туда, как мне предложили принять участие в завтрашней рыбной ловле.

Я знаю такие выезды на рыбную ловлю, когда ничего не ловят, а рыбу покупают, и она создает фон для обеда, который следует за выходом в море.

Однако на этот раз, вопреки всем обычаям, мы поймали двух скумбрий и осьминога, но и купили одного омара, одну камбалу и сотню креветок. Торговец устрицами,

повстречавшийся на нашем пути, добавил к ним сотню своих двустворчатых моллюсков.

Мы долго обсуждали, к кому пойдем и, следовательно, у кого состоится обед.

Наконец выбор пал на крупного виноторговца из Фекана, который предоставил в наше полное распоряжение свой винный погреб. По дороге он уверял нас, что его кухарка уже начала готовить блюдо «потофе» и что мы найдем у него в дома еще по крайней мере два или три блюда, для которых кухарка должна была собрать отдельные компоненты к его собственному обеду.

Но хоть он и утверждал, что кухарка была очень искусной, мы единодушно развенчали ее, и я был избран на ее место.

За ней было оставлено право называться вице-кухаркой, но при условии, что она не позволит себе никаких возражений против действий нового шеф-повара.

Теперь пусть хозяйки соблаговолят войти вместе со мной в эту кухню, прекрасно оборудованную всей кухонной утварью, и не пропустят ни одной подробности из того, что в ней будет делаться, если они хотят добавить 2–3 неизвестных блюда в свою тетрадь с кулинарными рецептами.

Как нам и было обещано, мы нашли на плите кастрюлю с «потофе», который варился с десяти утра, что составляло примерно 8 часов непрерывного кипения. За восемь часов блюдо «потофе» бывает полностью готово.

Я уже говорил, что Франция — единственная страна, где умеют делать это кушанье. Вполне может быть, что моя привратница, которая занята лишь открыванием двери и тем, что присматривает за своим «потофе», ест этот суп лучшего качества, чем г-н де Ротшильд.
Возвращаясь к нашей кухарке, скажу, что помимо супа «потофе», который медленно варился у нее на плите, своего вертела дожидались два полностью ощипанных цыпленка. Почечный кусок говядины еще не знал, в какой соус он будет положен. Спаржа уже собиралась давать семена, а на дне корзинки лежали помидоры и луковицы.

Я велел выложить все на кухонный стол, попросил перо и чернила и представил на одобрение своих спутников следующее меню:

Суп с томатами и хвостами креветок
Антре
Омар по-американски
Камбала в нормандском соусе
Скумбрия в масляном соусе с петрушкой
Почки, тушенные в шампанском вине
Жаркое
Два цыпленка на веревочке
Жареный осьминог
Антреме

Томаты по-провансальски
Яичница-болтунья с соусом от почек
Спаржа
Кочанный салат по-испански, без масла и уксуса
Десерт
Фрукты
Вина
Шато-д'Икем, Кортон, Поммар, Шато-Латур
Кофе
Ликре Бенедиктин.
Шампанское игристое

Как сказано, я предложил это меню, которое было встречено с энтузиазмом и криками «ура». Меня только спросили, сколько понадобится времени, чтобы приготовить такой обед. Я попросил полтора часа, на что все с удивлением согласились. Они думали, что мне понадобится три часа. Большой талант кулинара, который должен успеть к нужному сроку, состоит в том, чтобы заранее приготовить и иметь под рукой все, что требуется для приготовления задуманных блюд.

Это дело четверти часа.

Теперь, поскольку невозможно одним росчерком пера создать суп, четыре антре, два жарких, антреме и салат, позвольте мне объяснить мою работу последовательно, от блюда к блюду.

СУП С ТОМАТАМИ И ХВОСТАМИ КРЕВЕТОК. Зажгите одновременно две конфорки. На одну поставьте подсоленную воду для креветок с пучком пряных трав и двумя ломтиками лимона; доведите воду до кипения и побросайте в кипящую воду ваших креветок.

На второй конфорке приготовьте 12 томатов, из которых предварительно удалите сок, вместе с четырьмя луковицами, нарезанными колечками, добавьте кусок сливочного масла, зубчик чеснока и пучок пряных трав. Когда креветки сварятся, снимите их с огня, процедите бульон через сито и сохраните его. Очистив креветок, сохраните хвосты.

Когда томаты и лук будут готовы, протрите их через дуршлаг с мелкими дырочками и вновь поставьте на огонь, добавив немного мясного желе и щепотку красного перца. Дайте загустеть до консистенции пюре.

Затем разделите бульон пополам и добавьте пол стакана жидкости, в которой варились креветки; пусть все перемешается при кипении. Когда закипит в третий или в четвертый раз, бросьте туда хвостики креветок — и ваш суп готов.

Напрасно было бы говорить, что, хотя я и даю рецепт каждого блюда по отдельности, готовить все следует одновременно.

ОМАР ПО-АМЕРИКАНСКИ. Среди всех способов приготовления омара по-американски, остановимся на рецепте Вюймота.

Поскольку блюдо это крайне сложное, мы призываем наших читателей и особенно читательниц сосредоточить теперь все их внимание.

1. Положите в кастрюлю две крупные луковицы, разрезанные на четыре части, букет пряных трав и два зубчика чеснока. Влейте бутылку хорошего белого вина, полстакана ординарного коньяка, половник крепкого мясного бульона, добавьте соль, молотый перец и несколько зерен хорошего испанского душистого перца. Выложите туда же омара, получаса варки вполне достаточно.

Но подождите: самое трудное еще впереди!

2. Дайте вашему ракообразному остыть, не вынимая его из скорлупы, если вы не очень торопитесь. Чем меньше вы будете торопиться, тем лучше. Далее снимите с омара панцирь и разрежьте мясо на полоски, вместе с мякотью лап и клешней. Выложите все на блюдо для соуса, слегка полейте бульоном, в котором омар варился. Накройте листом промасленной бумаги и поместите в горячий сушильный шкаф. Оставьте там до подачи на стол.

3. Возьмите восемь крупных томатов, разрежьте их пополам, выдавите сок и вылейте его. Смажьте кастрюлю сливочным маслом, положите в нее томаты, посыпьте солью и молотым душистым перцем, добавьте немного жгучего перца и свежее сливочное масло. Поставьте в духовку. Когда будет готово, сохраните в горячем виде.

4. Возьмите две крупные луковицы, мелко нарежьте и отожмите через тряпку, чтобы извлечь из них клейковину. Припустите в кастрюле с небольшим количеством сливочного масла, дайте чуть-чуть подрумяниться, добавьте столовую ложку муки, влейте половину жидкости, в которой варился омар, подержите соус на углу плиты, уварите его наполовину, добавив две большие ложки томатного пюре. Затем уварите еще на 1/3 с мясным желе, после чего процедите, прибавьте немного лимонного сока, кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и оставьте постоять.

5. Возьмите панцирь омара и икру, если она есть, разотрите все вместе в ступке с небольшим количеством сливочного масла, протрите через сито, добавьте зерно душистого перца, возьмите блюдо для овощей, выложите по краям тонкие кусочки омара, на них — томаты. Углубление, образованное кусочками омара, заполните приготовленным из омара маслом, полейте мясным желе и подавайте на стол.

Это довольно сложное кушанье не должен пытаться приготовить кулинар-новичок. Для того чтобы за него взяться, требуются повара и кухарки, достаточно опытные.

Настала очередь камбалы.

Пойманная нами рыба имеет очень белую мякоть и по своей ценности занимает промежуточное положение между рыбой соль и лимандой. Однако эта камбала своим вкусом никогда не сравнится с камбалой-соль, а своей репутацией — с лимандой.

КАМБАЛА В НОРМАНДСКОМ СОУСЕ. Положите камбалу на серебряное блюдо, смажьте блюдо сливочным маслом, посыпьте рыбу солью и перцем, полейте стаканом белого вина и поставьте в духовку.

Положите в кастрюлю кусок сливочного масла и грейте на огне, пока чуть-чуть не подрумянится. Добавьте немного муки. Влейте растопленное масло и вино от камбалы, в которой вы должны оставить ровно столько жидкости, чтобы рыба не засохла. Уварите все наполовину.

Сварите штук тридцать устриц и 10–12 шампиньонов. Влейте сок от устриц в ваш соус. Уварите наполовину, добавьте для загустения 4 яичных желтка и полстакана сливок. Разложите вокруг рыбы устриц и грибы и залейте сверху соусом.

Разложите кругом несколько маленьких кусочков очень свежего сливочного масла, снова поставьте рыбу в духовку на две минуты и подавайте на стол.

Что касается скумбрии в масляном соусе с петрушкой и почек, тушенных в бургундском вине, то я никого не смогу научить ничему, что относится к приготовлению этих блюд — это азбука кулинарии!

Соус к почкам делайте пожиже и в момент подачи на стол отлейте полстакана этого соуса, чтобы он был использован максимально.

Скоро вы поймете, почему так следует поступить.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРЕВОЧКЕ. Еще до приготовления цыплят на веревочке я уже получал замечания от моей вице-кухарки. Но когда наступил этот решительный момент, замечания перешли в противодействие.

Поскольку я не мог терять времени, я пригрозил вице-кухарке государственным переворотом, в результате которого пришлось бы заплатить ей жалованье и немедленно выставить ее за дверь.

Эта угроза подействовала, кухарка пассивно повиновалась и пять минут спустя два моих цыпленка крутились рядом друг с другом, как два веретена. Но поскольку сегодня у меня есть время поведать вам мои соображения и объяснить, почему цыпленок на веревочке лучше цыпленка на вертеле, послушайте меня.

У любого животного есть два отверстия: верхнее и нижнее. В этом цыпленок не отличается от человека. Диоген провозгласил это за две тысячи четыреста лет до меня, в тот день, когда он бросил ощипанного петуха на Агоре в Афинах, крикнув: «Вот человек Платона!»

Так вот, прежде всего следует закрыть одно из этих отверстий — верхнее. Это отверстие закрывают на бельгийский манер, засунув голову птицы в ее желудок и зашив сверху кожу.

Перейдем ко второму отверстию, гораздо более важному, чем первое, — а именно, к нижнему. Вы вынули через него — когда я говорю «вы вынули», я хочу сказать, что ваша кухарка вынула через это отверстие внутренности и печенку, выбросила внутренности, мелко нарезала печенку вместе с пряными травами, луком и петрушкой, перемешала все с куском сливочного масла и на место внутренностей, которые теперь не только бесполезны, но и вредны, она вложила этот фарш, предназначенный для придания птице аромата.

Какова же теперь задача повара? Она состоит в том, чтобы сохранить в животном, которое он собирается жарить, как можно больше сока. Но если вы проткнете его большим вертелом вдоль и маленьким — поперек, чтобы его поддержать, то вместо того,

чтобы закрыть два отверстия, которые дала животному природа, вы сделаете еще два отверстия, через которые весь сок и вытечет.

Если же вы свяжете лапы веревочкой, то подвесьте цыпленка вертикально на этой веревочке, нижним отверстием кверху, а верхнее отверстие у него уже закрыто. Если вы будете поливать цыпленка хорошим свежим сливочным маслом, смешанным с солью и перцем, стараясь ложкой заливать это масло в нижнее отверстие, то будут выполнены все условия, необходимые для приготовления отменного цыпленка. Вам остается только следить за тем, как он жарится, и перерезать веревочку, когда в коже появятся мелкие дырочки, через которые начнет выходить душистый парок. Тогда надо выложить цыпленка на блюдо и полить соусом из поддона.

Главное — чтобы ни капли бульона не смешалось со сливочным маслом, которым следует поливать вашего цыпленка. Любая кухарка, — кажется, я уже где-то говорил об этом, — так вот, любая кухарка, которая наливает бульон в свой поддон для жарки, заслуживает того, чтобы быть изгнанной с позором и без всякого снисхождения.

Что до жареного осьминога, то готовить его просто, как любую рыбу — мерлана или камбалу-соль.

ЖАРЕНЫЙ ОСЬМИНОГ. Нарежьте осьминога кусочками, обваляйте в муке, бросьте в кипящий фритюр, выньте, когда зажарится. У вас получится нечто, напоминающее жареные телячьи уши, с легким мускусным привкусом.

Что касается яичницы-болтуньи, сока от почек, спаржи и фаршированных томатов по-провансальски, то их приготовление — детство кулинарного искусства.

Разбейте в супницу дюжину яиц, оставив только шесть белков. Взбейте яйца и добавьте к ним кусок сливочного масла, пряные травы, полстакана крепкого бульона (от цыпленка, если таковой у вас имеется), полстакана сока от почек, который вы оставили про запас. Предоставьте все это заботам кухарки, которой остается лишь вылить смесь в кастрюлю, поставить кастрюлю на огонь и помешивать ее содержимое.

Крайне важная рекомендация: яичницу-болтунью подавать в полужидком виде, она дойдет до готовности на блюде. Что до томатов, их надо разрезать пополам, удалить из них сок и зернышки, поместить в ряд в духовку, а в середине каждого томата соорудить пирамиду, состоящую из мелко нарубленного мяса цыпленка, телятины, оставшейся от вчерашней трапезы дичи, если она у вас имеется, и шампиньонов.

Вылейте сверху стакан самого лучшего, какое сможете найти, оливкового масла, посыпьте солью, перцем, мелко нарезанными

вместе петрушкой и чесноком и добавьте немножко жгучего перца. Запеките в духовке, чтобы огонь горел сверху и снизу; три или четыре раза полейте ваши мясные пирамиды маслом, в котором пекутся ваши томаты.

Салат из сердечек латука без масла и уксуса — это воспоминание о нашем путешествии в Испанию. В Испании уксус ничем не пахнет, а растительное масло ужасное. Следовательно, нет никакой возможности есть салат в такую пору, когда жара с небес и сухость воздуха вызывают у вас самое сильное желание отведать свежей зелени. Мы нашли выход из этого положения, заменив масло яичными желтками, а уксус — лимоном.

Эта смесь, в которую добавлено достаточное количество соли и перца, позволяет получить великолепный салат, и мы в конце концов стали предпочитать его вкус вкусу наших французских салатов.

Через полтора часа обед был на столе. А спустя четыре часа мы еще из-за стола не вставали!

Вот какую репутацию я приобрел в Фекане и как меня там принимали, когда я приезжал туда в последний раз.

Позвольте мне добавить еще один рецепт, который вполне уместен после приведенных выше, а не вместе с ними: рецепт яичницы-болтуньи с хвостами креветок.

Возьмите дюжину яиц, разбейте их и поместите в салатницу все желтки и только восемь белков, поскольку слишком большое число белков делает это блюдо менее изысканным. Сварите в отдельной кастрюле креветок, влив в воду стакан шабли. Дайте вскипеть дважды или трижды и перелейте все в ступку, чтобы сделать из креветок пюре, которое далее следует протереть через мелкое сито, чтобы удалить малейшие следы панцирей. Размешайте полученное пюре с подготовленными яйцами, предварительно посолив и поперчив их и посыпав очень мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой.

Затем добавьте хвосты ваших креветок, взбитые вместе с яйцами, и вылейте все вместе в смазанную хорошим, свежим сливочным маслом сковородку, поджарьте и очень аккуратно выложите на блюдо.

Эта статья, на мой взгляд, содержит много секретов кулинарии, но в ней мало говорится об омаре. Итак, вернемся к этому интересному животному.

ОМАР. Это ракообразное часто используется в кулинарии. Лангуст, менее вкусный, чем омар, ценится меньше. Его готовят в соусе-майонез, куда кладут мелко нарезанное мясо омара. Получается отменный белый соус, который едят с каменным окунем или с камбалой-тюрбо.

Следует, по мере возможности, в Париже покупать только живых омаров. Выбирайте самого тяжелого, какого сможете найти, и варите его в котле или в кастрюле с соленой водой, добавив кусок сливочного масла, корень петрушки с листьями, красный перец и три растения лука-порея. Через четверть часа после начала варки добавьте стаканчик вина мадеры или марсалы и дайте омару остыть в своем отваре. Затем следует по всей длине срезать у него хвостовые чешуи и заранее приготовить соус, для которого мы приводим здесь наилучший рецепт.

Выньте одним куском всю внутреннюю часть омара, отделите с помощью кончика очиненного пера все мясо, молоки, которые плотно прилегают к главной части панциря, и икру, если вам досталась самка. Смешайте все, что получится с зеленым растительным маслом, полной ложкой хорошей горчицы, десятью — двенадцатью каплями китайской сои, всыпьте полную горсть мелко нарезанных пряных трав, две размятые луковицы лука-шалота, достаточное количество молотого перца, а после всего — стакан анисового ликера из Бордо или просто анисовой ратафии. Взбейте все вилкой, как взбивают омлет, и, в зависимости от размеров омара, положите в соус 2–3 лимона.

ОМАР НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите крупного свежего омара или лангуста. Привяжите его к крепкому малому вертелу, а этот малый вертел привяжите к большому. Сначала жарьте на сильном огне, поливая шампанским вином и растопленным сливочным маслом, предварительно посыпав солью и перцем. Панцирь очень быстро сделается хрупким, то есть похожим на известь, и будет рассыпаться в руках. Когда панцирь отделится от мяса, значит, жарить больше не нужно. Тогда следует полить омара соком из поддона, сняв с него жир и добавив сок одного померанца и щепотку смеси четырех специй (перец, гвоздика, мускатный орех и имбирь).

Это блюдо из Нормандии и всегда производит сильное впечатление, когда появляется на столе.

ОМЛЕТ

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ. Разбейте яйца в салатницу, взбейте их плетеным из ивовых прутьев веничком, положите петрушку, эстрагон, специи. Взбивайте до тех пор, пока белки и желтки полностью не смешаются. Влейте в эту смесь полстакана сливок и снова взбейте. Нагрейте в сковороде масло, пока не зашипит, вылейте туда же яйца, которые, образуя пену, растекутся по всей окружности сковородки, а вы с помощью вилки все время собирайте эту массу к середине, стараясь, чтобы омлет оставался жидким, а его нижняя и верхняя корки не становились слишком толстыми. Приготовьте новое блюдо, смазанное как можно более свежим сливочным маслом, посыпьте его новой и свежей зеленью, перенесите на это блюдо ваш омлет и подавайте на стол недожаренным, «слюнявым».

Извините мне это слово, но каждое искусство имеет свой язык, на котором следует говорить, если хочешь, чтобы тебя поняли знатоки и приверженцы.

ОМЛЕТ С САХАРОМ. Взбейте яйца, добавьте очень мелко порезанную лимонную кожицу, немного сливок, молоко и соль. Взбейте хорошенько все вместе и сделайте омлет на свежем сливочном масле. Перед тем как выложить его на блюдо, добавьте в него сахар. Выложив омлет на тарелку, возьмите утюг, раскаленный докрасна, посыпьте ваш омлет сахаром, глазируйте и подавайте горячим.

ОМЛЕТ С ШАМПИНЬОНАМИ И СЛИВКАМИ. Приготовьте рагу из шампиньонов, нарезанных кубиками. Затем взбейте яйца с петрушкой и солью, смешайте грибы с яйцами, затем сделайте омлет как обычно. Добавьте в рагу из шампиньонов три яичных желтка и сливки для загустения, выложите поверх омлета и подайте на стол.

Можно готовить такой омлет с опятами и сморчками со сливками, с зеленым горошком и сливками, со спаржей и сливками, а также с сердечками артишоков, приготовленными таким же манером.

Омлеты делают также с белыми трюфелями, со сливками, а также с черными трюфелями, шпинатом и щавелем.

ОМЛЕТ С ТУНЦОМ ПО РЕЦЕПТУ БРИЙА-САВАРЕНА. На шесть человек возьмите хорошо промытые молоки карпа (две штуки), бланшируйте их погружением на 5 минут в кипящую слегка подсоленную воду.

Возьмите также кусок свежего тунца размером с куриное яйцо, присоедините к нему маленькую луковицу лука-шалота, очень мелко нарезанного — размельченного почти на атомы.

Порежьте молоки и тунца вместе, чтобы хорошо перемешались, сложите все в кастрюлю с большим куском очень хорошего сливочного масла и поставьте на сильный огонь, пока масло не растопится.

Дальше идет то, что и составляет особенность этого омлета.

Возьмите второй кусок сливочного масла, не скупясь, смешайте с петрушкой и шнитт-луком, положите в блюдо в форме рыбы, предназначенное для омлета, полейте лимонным соком и поставьте на горячую золу.

Взбейте вместе дюжину яиц (чем они будут свежее, тем лучше) и выложите туда же обжаренные молоки и тунца. Перемешайте как следует, чтобы получилась хорошая смесь.

Далее приготовьте омлет как обычно, стараясь, чтобы он получился толстым и нежным. Аккуратно выложите его на блюдо, которое вы для него приготовили, и подавайте на стол, чтобы сразу же съесть.

Это блюдо должно предназначаться для изысканных обедов, когда собираются любители, когда все знают, что делают, и когда едят не спеша. Особенно важно подавать к этому омлету доброе старое вино — и тогда все вокруг будет так чудесно…

ОМЛЕТ ПО-АРАБСКИ. Я говорил, что при написании этой книги меня прежде всего занимало описание кухни тех народов, у которых ее как бы и нет. Вот, к примеру, рецепт, который мне любезно поведал повар египетского Бея. Страусиные яйца и яйца фламинго, вполне свежие и сформированные, можно сейчас найти почти повсюду, благодаря обществам акклиматизации животных, созданным даже в небольших городах. Так что страусиное яйцо можно купить сегодня за 1 франк, а по величине оно соответствует примерно десятку куриных яиц.

Вот как готовится омлет по-арабски.

Тонко нарежьте свежую луковицу, положите в сковородку, влейте полстакана оливкового масла, обжарьте на сильном огне без изменения цвета, добавьте два крупных сладких перца, которые предварительно следует в течение нескольких минут печь на решетке, чтобы снять с них кожицу. Прибавьте также два нарезанных мелкими кусочками очищенных крупных помидора, вынув из них семечки. Всыпьте немного соли и жгучего кайенского перца, уварите жидкость, вытекшую из помидоров, снимите сковородку с огня и добавьте к ее содержимому филе от четырех анчоусов.

Натрите дно керамической миски зубчиком чеснока, проткните страусиное яйцо или яйцо фламинго с двух сторон, чтобы выдуть их содержимое в миску; посолить, поперчить и взбить веничком. Влейте четверть стакана растительного масла в сковороду для омлета. Когда масло сильно нагреется, вылейте яйца в сковороду, дайте омлету загустеть и добавьте к нему приготовленную ранее смесь. Перемешайте, оставляя омлет ровным и плоским, влейте сверху еще немного масла и через две секунды выложите омлет на круглое блюдо.

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Запаситесь тремя-четырьмя крупными зрелыми помидорами с крепкой мякотью, разрежьте их. Положите в кастрюлю две столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука, припустите с растительным и сливочным маслом

и, когда лук слегка изменит цвет, добавьте к нему помидоры. Жарьте их на сильном огне, чтобы упарилась жидкость, посыпьте солью и перцем, а в последний момент смешайте со столовой ложкой мелко нарезанной петрушки, к которой добавлено немного чеснока. Разбейте в керамическую миску 8—10 яиц, посыпьте солью, перцем и взбейте веничком.

Разогрейте растительное масло в маленькой сковородке для омлета, вылейте в нее взбитые яйца, перемешайте ложкой круговыми движениями, соберите получившуюся массу к той стороне сковороды, которая напротив ручки. В центре омлета разложите зажаренные помидоры и скатайте омлет рулетом, тщательно закрывая отверстия на концах. Выложите на небольшое продолговатое блюдо.

Иногда зажаренные помидоры смешивают с яйцами, но нередко яйца при жарке свертываются или крошатся. Поэтому разумнее смешивать их друг с другом, когда омлет уже готов.

ОМЛЕТ С КИРШЕМ. Взбейте в керамической миске десяток яиц, добавьте немного соли, три столовые ложки сахара и одну ложку кирша. Разогрейте в сковороде 125 г сливочного масла, смешайте его с яйцами, дайте яйцам загустеть, тщательно перемешивая. Как только омлет начнет отставать от сковороды, заверните его рулетом и выложите на небольшое продолговатое блюдо. Посыпьте его сахарной пудрой и глазируйте, проведя по его поверхности маленьким железным вертелом, раскаленным докрасна, чтобы получился какой-нибудь рисунок. Нагрейте четверть стакана кирша, добавьте к нему для загустения три ложки абрикосового мармелада и вылейте на дно блюда. Этот сладкий омлет великолепен на вкус.

ОМЛЕТ С РОМОМ. Совершенно то же самое, но вместо кирша берется ром.

ОМЛЕТ С КЛУБНИКОЙ. Выберите крупные, очень свежие и очень ароматные ягоды ананасной клубники. Штук двадцать самых красивых разрежьте на четырее части и положите в посудину с сахаром, небольшим количеством апельсиновой цедры и двумя столовыми ложками рома. Остальные ягоды протрите через частое сито и приготовьте из них примерно стакан пюре. Добавьте к пюре сахар по вкусу и немного засахаренного апельсинового цвета, охладите на льду.

Разбейте в керамическую миску десяток яиц, добавьте к ним две столовые ложки мелкого сахара и две столовые ложки хороших сливок, взбейте все вместе венчиком в течение нескольких секунд.

В сковородке растопите 150 г хорошего сливочного масла. Когда оно нагреется, вылейте туда же яйца и перемешивайте омлет ложкой, пока не загустеет. Затем передвиньте его вперед, положите в середину омлета клубнику и сложите омлет с двух сторон, придавая ему красивую форму. Слегка посыпьте его ванильным сахаром и сделайте из омлета островок посреди клубничного пюре.

ОМЛЕТ НОАЙ. Насыпьте в кастрюлю ложку рисовой муки,

разведите в очень небольшом объеме молока, добавьте два свежих яичных желтка, как следует размешайте с кружкой молока, добавьте полсетье сливок, кусочек корицы палочкой, нужное количество сахара и запеките на жаровне (или на конфорке), непрерывно перемешивая. Когда начнет кипеть, снимите с огня и остудите. Добавьте мелко нарезанную кожицу цитрона, засахаренную вместе с бисквитами с горьким миндалем и с другими бисквитами, а также немного апельсинового цвета. Смешайте все со сливками, выньте палочку корицы. Возьмите свежие яйца, взбейте их белки отдельно, затем добавьте желтки, продолжая взбивать, и вылейте туда же приготовленный крем. Все как следует перемешайте. Смажьте хорошенько сливочным маслом форму или кастрюлю, вылейте в нее омлет и поставьте в духовку. Когда испечется, переверните омлет на блюдо и подавайте в горячем виде как антреме. Если хотите, его можно глазировать сахарной глазурью.

ОМЛЕТ С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Очистите

1 квартерон сладкого миндаля и полдюжины горьких миндалин. Растолките их в ступке, добавляя немного молока и воды с апельсиновым цветом. Прибавьте мелко нарезанную цедру цитрона, несколько засахаренных фруктов, например, абрикосов, яблок и т. п. Добавьте говяжий костный мозг в количестве примерно с кулак. Все смешайте, влейте пол-литра сливок, Взбейте белки, желтки смешайте с растертой в ступке миндальной массой и костным мозгом, перемешайте все вместе, слегка посолите. Натрите дно формы или кастрюли сливочным маслом, вылейте в нее омлет и запеките в духовке. Когда запечется, переверните омлет на блюдо, глазируйте сахарной пудрой и подайте в горячем виде в качестве антреме.

ОМЛЕТ С УСТРИЦАМИ. Бланшируйте устриц в собственном соку, хорошенько промойте их по одной. 2/3 этих устриц пассируйте со сливочным маслом, влейте немного сока от устриц и немного подливки, добавьте перец. Эти устрицы не должны вариться слишком долго, рагу должно получиться вкусным.

Взбейте яйца, посолите, добавьте мелко нарезанную петрушку. Возьмите кусочки поджаренного хлеба размером с мелкую монету. Оставшуюся не сваренной треть устриц слегка порубите тремя-четырьмя ударами ножа. Бросьте этих устриц в яйца, влейте немного сливок, взбейте все вместе. Растопите в сковородке сливочное масло, вылейте туда же яйца. Когда омлет будет готов, сделайте его размером с дно блюда и переверните на это блюдо. Когда будет готово рагу, выложите его вокруг омлета, полейте соком и подавайте в горячем виде как антреме.

РАКОВЫЙ ОМЛЕТ. Приготовьте рагу из раковых хвостов,

шампиньонов и зеленых трюфелей. Когда рагу будет готово, мелко порежьте одну треть раков, разбейте яйца, добавьте к ним немного сливок и мелко нарезанной петрушки, взбейте все вместе. Положите в сковороду сливочное масло, сделайте омлет. Когда омлет будет готов, сверните его и выложите на блюдо, на котором будете подавать его на стол. Попробуйте, хорошо ли посолено рагу, выложите его поверх омлета и подавайте в горячем виде как антреме.

ОМЛЕТ С КРОВЬЮ *(см. Яйца с кровью)*.

ФАРШИРОВАННЫЙ ОМЛЕТ. Возьмите белое мясо каплуна или другой жареной птицы, очень мелко нарубите, добавьте жирную гусиную печенку, трюфели и другие компоненты. Пассируйте и обжарьте это рагу, приготовьте омлет. Перед тем как выкладывать его на блюдо, посыпьте хлебными крошками или положите сверху хлебные корки, затем положите на омлет приготовленное рагу и аккуратно перенесите омлет на блюдо.

Этот омлет подают на стол горячим и поливают небольшим количеством сока.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ. (Рекомендуется любителям простых антреме г-ном Юрбеном Дюбуа, поваром Его Величества короля Пруссии.)

Всыпьте в керамическую миску 2 столовые ложки муки, добавьте немного соли, столовую ложку сахара, 2 яйца, 2 яичных желтка и 100 г расплавленного сливочного масла, разведите в трех четвертях стакана хорошего теплого молока и процедите через сито.

Отдельно очистите и разрежьте тонкими кусочками 5–6 яблок сорта ранет, положите на сковородку вместе со 150 г сливочного масла, нагрейте на сильном огне. Когда хорошо нагреются, влейте туда же подготовленную смесь, распределяя ее по всей поверхности дна сковородки по мере того, как масса будет густеть. Проткните омлет кончиком ножа, чтобы жидкость сверху спустилась на дно. Как только при встряхивании сковороды омлет начнет от нее отделяться, влейте на дно немного растопленного сливочного масла и посыпьте поверхность омлета неочищенным сахарным песком, после чего переверните омлет на блюдо того же размера, как сковорода. Снова поставьте сковороду на огонь и подогрейте омлет на довольно сильном огне, чтобы из сахара на дне получилась глазурь. Следующий момент очень важно понять и запомнить: переверните омлет на блюдо, при этом его верхняя сторона должна оказаться покрытой красивой глазурью. Если этого нет, то есть если операция не удалась, можно будет покрыть верхнюю сторону омлета глазурью с помощью раскаленной на огне лопаточки, а затем сдвинуть

омлет на блюдо, в центре которого расположить перевернутую тарелку. От этого омлет будет лучше виден.

ОМЛЕТ В ДУХОВКЕ с подливкой от ТУШЕНОЙ ТЕЛЯТИНЫ. Хорошенько взбейте яйца вместе с петрушкой, зеленым луком, солью и крупным перцем. Сделайте из них три омлета и выложите каждый из них на крышку от кастрюли. Когда они наполовину остынут, положите на них фарш из жареной птицы. Заверните омлеты рулетом и выложите на блюдо, смажьте с помощью кисточки растопленным сливочным маслом, панируйте хлебными крошками, запеките в духовке до подрумянивания, удалите жир. Подавайте на стол в качестве антреме с не очень густым, хорошо сваренным соусом от тушеной телятины.

ОРАНЖАД С ЦИТРОНОМ

Был в большой моде в царствование Людовика XIII, с тех пор совсем забыт, но «Мемуары» Таллмана де Рео только что вернули его из забвения. Обжигающий оранжад с цитроном, подслащенный очищенным нарбонским медом, содержащий сок белой шелковицы и слегка ароматизированный корой красного цитрона. Кардинал де Ришелье очень любил этот напиток и на протяжении двух каникулярных месяцев выпивал его ежедневно не меньше трех-четырех литров.

(Позаимствовано из книги «Сокровища рецептов у постели больного» г-жи Фуке, матери суперинтенданта.)

ОРЕЛ

Обладая величием, благородством и гордостью, царь птиц при этом не отличается нежным и вкусным мясом: всем известно, что мясо у него жесткое, жилистое, а на вкус скверное. Есть его запрещено иудеям.

Предоставим орлу возможность парить и пролетать перед нами под лучами солнца, а есть его не станем.

ОСВЕТЛЯТЬ

Осветление — это отделение с помощью осаждения или всплывания всех посторонних примесей, которые содержатся в суспензии. Чаще всего для осветления используют рыбий клей или яичный белок.

ОСЕЛ

Вкусы меняются. Совсем недавно мы видели, как конина чуть не свергла с престола говядину, и это было бы вполне справедливо, потому что до этого говядина сделала то же самое с ослятиной. Первым римлянином, который ввел в употребление мясо домашнего осла, был Мецен. В Нумидии и в Персии существует множество диких ослов, которые в античную эпоху назывались онаграми и которых в наше время называют зебрами. Они светло-серого, мышиного цвета, на плечах и спине имеют черные полосы. У них большая голова, а их поступь более легкая, чем у всех остальных ослов, и по характеру они еще более упрямы.[67] Жители Персии употребляют в пищу их мясо, предпочитая его мясу газели. Таким же вкусом обладали их предки. Доктор Оланье говорит, что по сообщению Олеария, для большого пира, который Шах Аббас дал послам, было убито для съедения тридцать два диких осла и что их мясо, которое обычно предназначалось для стола монарха, было великолепно. Рассказывают также, что персидский царь очень любил охоту на диких ослов и отправлял убитых животных на кухню своего дворца. Известно, что ослиное молоко помогает при лечении грудных болезней, особенно чахотки. Важно, чтобы ослица была молодая, здоровая, хорошо упитанная и откормленная и в течение короткого времени не общавшаяся со своим детенышем. Ослиное молоко не должно остывать и его нельзя надолго оставлять на воздухе, отчего оно сразу портится.

Из стихов Ювенала и из прозы Светония известно, что Поппея, жена Нерона, возила за собой пятьсот ослиц и купалась в их молоке. Кроме того, следует помнить, что именно ослица перевозила Святое Семейство во время их бегства в Египет и что верхом на животном того же вида Иисус Христос с триумфом въехал в Иерусалим. Этого достаточно для обожествления бедного животного, которое наши крестьяне вместо этого награждают ударами и с которым плохо обращаются.

Тем не менее какое из животных после лошади столь же полезно, как осел! Он непритязателен, терпелив, выносли в, и на островах Мальта и Сардиния, где удалось сохранить чистые породы ослов, они нередко удачно соперничают с лошадью, с успехом заменяя ее в некоторых местностях, благодаря своим более надежным ногам и своим более развитым зрению, слуху и обонянию.

Что до качества ослиного мяса, то следует признать, что мясо взрослых животных не особенно ценится, а мясо ослят, по словам

всех, кто его попробовал и нашел замечательным, наверняка превосходит конину, будучи более нежным и вкусным.

Г-н Изуар с Мальты сообщает, что в связи с блокадой острова англичанами и неаполитанцами жителям пришлось съесть всех лошадей, собак, кошек, ослов и крыс: «Это обстоятельство, — говорит он, — позволило обнаружить, что ослиное мясо очень вкусное. Оно настолько хорошо, что гурманы из города Ла Виллетта стали предпочитать его лучшей говядине и даже телятине. Так что, когда забивали осла, не каждому он доставался. Вкус ослятины великолепен в отваренном виде и в жарком, а особенно хороша тушеная ослятина. Это мясо темное, а его жир имеет желтоватый оттенок. При этом осел должен быть жирным и не старше трех-четырех лет. Я отмечаю, что говорю лишь о качествах ослиного мяса с Мальты, где животные питаются соломой и ячменем, но я совсем не знаю, имеет ли те же качества мясо ослов в других странах».

Мецен, как мы уже сказали выше, был первым из римлян, кто ввел в употребление мясо этого животного. Он угощал своих гостей маринованным мясом ослят. Во Франции в XVI в. большой любитель канцлер Дюпра разводил и откармливал ослят для своего стола, и, если верить писателям того времени, все его гости этим мясом восхищались. Надо думать, что это мясо считалось очень вкусным, поскольку на протяжении некоторого времени оно употреблялось в пищу.

Что касается ослиц, то их полезность известна, как и то, что их молоко ценится при лечении различных грудных болезней. Стоит видеть этих смиренных животных, которые утром бродят по Парижу, останавливаясь перед дверями и терпеливо дожидаясь, когда придут их доить. После этого они уходят, даже не думая об услуге, которую они только что оказали, и бредут дальше, неся в другие места если не здоровье, то уж во всяком случае облегчение человеческих страданий.

В Калмыкии я ел мясо осленка, которое мне показалось чем-то средним между говядиной и телятиной и которое я нашел великолепным.

ОСЕТР И ОСЕТРОВЫЕ РЫБЫ*

В течение месяца я присутствовал на ловле осетров на берегах Каспийского моря, на всем его побережье, которое простирается от Урала до Волги. Нет ничего более удивительного, чем эта рыбная ловля, когда за полтора или два месяца убивают тысячи рыб весом около трехсот ливров и длиной 12–15 футов. В Дунае встречаются осетры длиной до двадцати футов. Они приходят из Черного моря и поднимаются до Бадена, чтобы выметать икру. Мясо осетров имеет нежный вкус, что очень редко для хрящевых рыб. Осетрину легко принять за телятину. Но нам следует признать, что современные народы не проявляют по отношению к ней того энтузиазма, который проявляли древние, украшавшие цветами не только эту рыбу, но и тех, кто ее подавал, и приносившие ее на стол под звуки флейт. По сообщению Атенея, в Греции осетра считали лучшим блюдом для пира. Овидий сказал о нем:

Осетр, пилигрим самых знаменитых волн…

Его встречают в океане, в Средиземном и Красном морях, во всех больших реках. В XVI в. он настолько часто попадался в Провансе, что стоил всего один су за ливр. Осетр растет и набирает вес в реках, где он находит покой, нужную температуру и подходящую пищу. В России, где его ловят в самых больших количествах, это делают в тот момент, когда осетры пытаются подняться в Волгу и Урал.

Из того, как ловят эту рыбу, можно сделать вывод о ее развитом уме: реки перекрывают баррикадами, что нетрудно, поскольку они неглубокие. Осетры приходят стаями по тысяче или две тысячи особей, чтобы подняться вверх по реке. Не имея возможности сделать это, они гуляют перед преградой, где и натянуты снасти, представляющие собой большие крючки, прикрепленные к поперечным веревкам и плавающие на глубине двух-трех-четырех футов от поверхности воды. На некоторых крючках надета наживка, но, как мне показалось, в этом нет никакой необходимости. Плавая взад-вперед, осетры натыкаются на препятствие, которое хотят преодолеть, крючки вонзаются в тело — и рыба поймана. Люди, плавающие на лодках между рядами балок, протянутых поперек реки, собирают попавшихся на крючок осетров. Когда лодка заполняется, она плывет на бойню — настоящую бойню, где ежедневно ударами молотков разного

размера убивают 2–3 тысячи осетров. Рыба не оказывает никакого сопротивления, хотя осетры очень сильные и ударом хвоста могут сбить с ног самого крепкого мужчину. Только когда вырывают спинной мозг, осетр издает крик, подпрыгивает вверх на 4–5 футов и падает на землю замертво.

Со спинным мозгом, который называется вязигой, делают очень вкусные пироги. Но еще больше, чем пироги с вязигой, ценятся тысячи яиц, которые собирают, чтобы приготовить икру (так называют специально приготовленные осетровые яйца). Без доступа воздуха она некоторое время сохраняется свежей. Помимо икры, которую отправляют в тот же день, часть ее готовят малосольной, а часть делают крепкого посола, чтобы отправить потребителю в нужный момент.

Осетры бывают огромных размеров. В 1769 г. выловили одну из таких рыб, которая имела 20 м в длину, весила 1155 кг и из которой извлекли 3,030 кг икры. Согласно подсчетам, предполагают, что в рыбе было 30 412 860 икринок. Анри Клоке утверждает, что часто ловят осетров по 1000 кг длиной до 13 м.

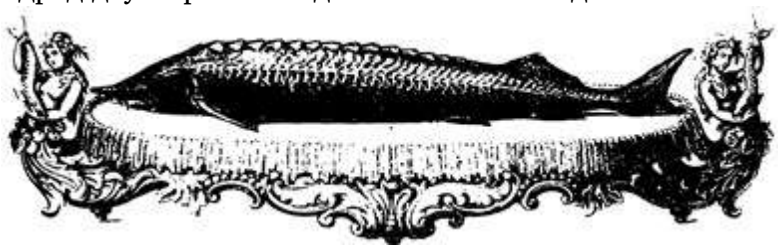
Зимняя путина проходит в январе и сопровождается настоящим церемониалом. Я видел именно эту ловлю осетров. День ее начала определяют на общем сборе участников. Рассылаются приглашения, и накануне все собираются на площади. Назначается руководитель, который перед отправлением проводит смотр всех рыбаков и их снаряжения, которое состоит из стального крючка, прикрепленного к длинному шесту. При восходе солнца двумя выстрелами из пушки дается сигнал к отправлению в путь. Кто прибудет первым, тому и лучшее место. Ружейный залп объявляет о начале ловли. Но к нашему большому удивлению и к удивлению всех рыбаков, прибыв на берег, мы обнаружили, что ни Волга, ни Каспийское море не замерзли. Увидев, что холода не наступают, рыбаки продолжали летнюю путину, так что я рассказывал о ловле осетров летом, потому что видел именно летнюю ловлю.

Мое описание одной из самых крупных речных рыб — осетра

— достаточно полно. Во Франции эта рыба была редкой и очень высоко ценилась. Осетр весит до трехсот — четырехсот ливров. В 1833 г. я давал костюмированный бал, о котором некоторые современники еще помнят. На этом балу подавали жареную косулю и осетра, приготовленного в специальном отваре. Косуля, зажаренная целиком, была обглодана до костей. Но доесть осетра не удалось, хотя за ужином и присутствовало четыреста человек.

Однажды архиканцлер Камбасерос, оспаривавший вместе с Мюратом, Жюно, г-ном де Кюсси и г-ном Талейраном власть над столами, получил в один день, предназначенный для торжественного обеда, двух чудовищных осетров, один из которых весил 162 ливра, а другой — 187 ливров.

Дворецкий счел своим долгом прийти проконсультироваться с Его Высочеством по поводу этого из ряда вон выходящего случая: ведь если подавать обоих осетров, один, без сомнения, повредит другому; но если подать только одного, то другой испортится, поскольку гостей Его Высочества нельзя кормить два дня подряд двумя рыбами одного и того же вида.



Камбасерос заперся со своим дворецким в кабинете; по прошествии четверти часа дворецкий вышел оттуда довольный.

И действительно, удалось найти способ если не подать, то хотя бы показать гостям сразу обоих осетров и пожертвовать первым в пользу второго, причем пожертвовать так, чтобы еще больше прославить стол Его Высочества.

Вот что придумали монсеньор и его дворецкий:

Осетра должны были подать как смену первого блюда — супа. Осетра меньшего размера выложили на блюдо с листьями и цветами. О его появлении оповестил небольшой концерт, исполненный на скрипках и флейтах.

Флейтист в полном костюме шеф-повара, сопровождаемый двумя скрипачами, одетыми так же, как он, шли впереди осетра, которого внесли в сопровождении четырех лакеев с факелами и двух поварят с ножами на боку, а впереди их всех шествовал швейцарский гвардеец с алебардой в руке.

Осетр был положен на маленькую лесенку длиной 8—10 футов, которая двумя концами покоилась на плечах поварят.

Под звуки флейты и скрипок, под восхищенные крики гостей

процессия с осетром начала обходить вокруг стола.

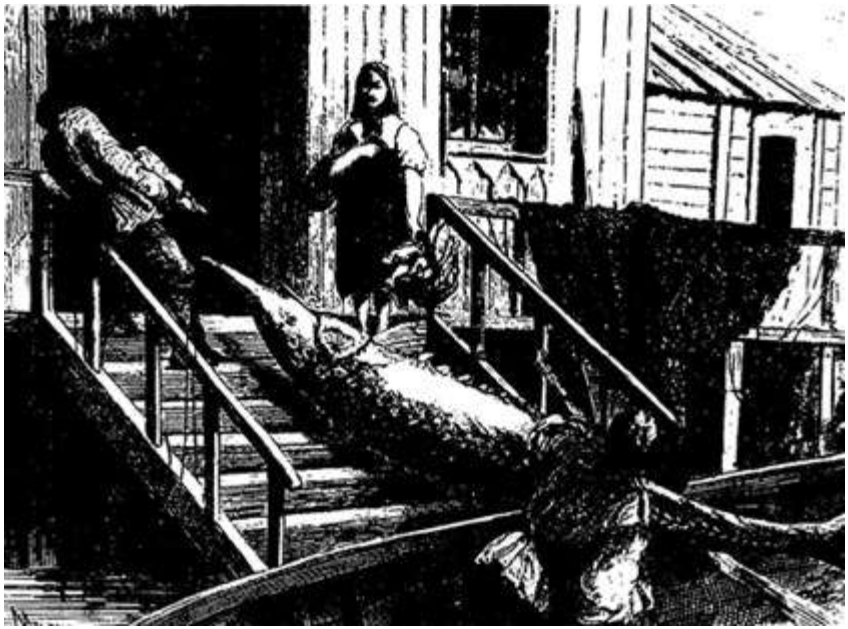
Ее появление было столь неожиданным, что все забыли об уважении, которое требовалось оказывать монсеньору: каждый вскочил на свой стул, чтобы разглядеть чудище.

Но когда обход стола был завершен, в тот момент, когда рыбу уже должны были разрезать под аплодисменты всего общества, один из носильщиков оступился, упал на колено, а рыба соскользнула со своей лесенки и грохнулась на паркет.

Возглас отчаяния вырвался из всех сердец, а точнее — из всех желудков. Произошло минутное замешательство, во время которого каждый высказал свое мнение, но над общим шумом раздался голос Камбасероса, который с простотой, достойной старого римлянина, произнес: «Подавайте другого».

И все увидели вторую процессию, такую же, как первая, только здесь было две флейты, четыре скрипки и четыре лакея. Тогда аплодисменты заглушили крик огорчения, и первую рыбу, которая весила на 25 ливров меньше второй, унесли.

ОСЕТРИНА В БУЛЬОНЕ ДЛЯ ВАРКИ РЫБЫ. Приобретите осетра, необязательно такого же размера, как осетры монсеньора архиканцлера. Выпотрошите, удалите жабры, дайте стечь и выложите в кастрюлю для приготовления рыбы с крепким отваром, предназначенным для этой цели. Добавив мелко нарезанное свиное сало, если готовится скоромная еда, или сливочное масло для постного блюда. Добавьте специи и соль в больших количествах, чем для другой рыбы. Готовьте в духовке с огнем сверху и снизу. Часто поливайте рыбу бульоном, затем слейте бульон и подавайте на стол с жирным или постным итальянским соусом в отдельном соуснике.



ОСЕТРИНА НА ВЕРТЕЛЕ. Нарежьте рыбу крупными кусками в поперечном направлении (каждый кусок, полый внутри, за форму его можно было бы назвать муфтой). Снимите с такого куска кожу и удалите костные плавники. Если готовится постное блюдо, нашпигуйте рыбу, подобно тому, как вы шпиговали бы телячий огузок, кусочками угря и филе анчоусов. Приготовьте маринад *(см. Маринад),* в который вместо уксуса влейте белое вино и положите много сливочного масла. Часто поливайте осетрину во время жарки этим маринадом, процеженным через волосяное сито. Дайте рыбе хорошо подрумяниться и подавайте на стол с соусом пуаврад.

ЖАРЕНАЯ НА РЕШЕТКЕ ОСЕТРИНА, ЖИРНАЯ. Нарежьте рыбу ломтями, отварите их в белом вине с растопленным свиным салом, солью, перцем, лавровым листом и небольшим количеством молока. Когда сварится, панируйте осетрину и зажарьте куски на решетке, после чего подайте на стол с соусом так же, как подают бараний хвост с грибным соусом сент-менеу.

Можно также подать без соуса, на белой салфетке.

КОТЛЕТЫ ИЗ ОСЕТРИНЫ В ПЕРГАМЕНТЕ. Снимите с осетра кожу и удалите костные пластины, нарежьте из него котлеты толщиной в палец, положите в кастрюлю кусок сливочного масла и припустите в нем ваши котлеты. Переверните, когда начнут белеть, и поступайте с ними так же, как описано для телячьих котлет *(см. соответствующую статью).* Если готовится блюдо с жиром, используйте мелкие ломтики свиного сала; если блюдо постное, сало не применяйте совсем.

ФРИКАНДО ИЗ ОСЕТРИНЫ. Возьмите кусок осетрины,

удалите кожу и костные пластинки, слегка отбейте ручкой резака, нашпигуйте постным свиным салом, если готовите жирное кушанье. Положите на дно кастрюли ломтики окорока и телятины, несколько морковок и луковиц. Действуйте так же, как описано для фрикандо из телятины *(см. Фрикандо из телятины)*. Если готовится постное блюдо, нашпигуйте осетрину кусочками филе угря и щуки.

ОСЕТРИНА С ЗЕЛЕНЬЮ. Возьмите крупного осетра и нарежьте его кусками толщиной в палец. Положите эти куски в кастрюлю с растопленным свиным салом, добавьте соль, перец, пряные травы, петрушку, мелко нарезанный лук-татарку и тушите, чтобы рыба приобрела вкус, в течение одного или двух часов. Хорошо перемешайте, панируйте очень мелкими хлебными крошками, зажарьте на решетке и подавайте на стол на салфетке с пикантным соусом или соусом ремулад.

ОСЕТРИНА С ГРЕНКАМИ. Нарежьте осетрину небольшими ломтиками, сложите их в кастрюлю со сливочным маслом, мелко нарезанными петрушкой, луком-татаркой и шалотом, добавьте соль и крупный перец. Когда кусочки поджарятся с одной стороны, переверните их на другую, зажарьте и снимите с огня. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, обвалянный в муке, влейте стакан красного вина, дайте недолго покипеть, положите щепотку мелко нарезанных каперсов, нагрейте, не давая кипеть, и подавайте с гренками, обжаренными в сливочном масле.

ОСЕТРИНА В ЖЕЛЕ. Нашпигуйте хороший кусок осетрины с одной стороны постным свиным салом, положите в кастрюлю, влейте полстакана белого вина, добавьте пучок петрушки, лук-татарку, тимьян, лавровый лист, базилик,

3 гвоздики, зубчик чеснока, соль, перец, 2 ломтика лимона, немного бульона и варите в этой смеси. Когда сварится, выложите осетрину на блюдо. Приготовьте в кастрюле заливку из ломтиков телятины и ветчины, нарезанных мелкими кубиками и залитых крепким бульоном. Когда телятина сварится, процедите жидкость через сито и уварите. Доведя ее почти до консистенции желе, положите в нее кусок осетрины, дайте застыть подобно фрикандо и выложите на блюдо. Влейте немного подливки и ложку упаренного бульона в кастрюлю. Отделите все, что пристало ко дну, процедите полученный соус через сито, выдавите в него сок одного лимона и подавайте на стол, положив сверху осетрину.

ПИРОГ С ОСЕТРИНОЙ. Возьмите два куска осетрины толщиной в три пальца каждый, нашпигуйте их кусочками анчоуса, сделайте пирог из тонкого теста, выложите на дно свежее сливочное масло, добавьте соль, перец, пряные травы,

специи, на них куски осетрины, сверху — те же приправы, что и снизу, на них — еще сливочное масло и новый слой теста. Пеките в духовке. Когда испечется, удалите избыток жира, положите сверху раковую подливку, которая придаст слегка пикантный вкус, и подавайте в горячем виде в начале еды, после супа или закуски.

СУП С ОСЕТРОВОЙ ГОЛОВИЗНОЙ. Хорошо промыв голову осетра, положите ее в кастрюлю, влейте рыбный бульон, добавьте пучок петрушки и ломтик лимона. Потушите хлебные корки в бульоне, в котором варилась осетрина, смешав его с равным количеством рыбного бульона. Положите туда же головизну и гарнируйте ее выложенным по кругу рагу из молок, приготовленных следующим образом:

Бланшируйте молоки в воде, переложите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла, мелкими шампиньонами, нарезанными кусочками трюфелями и опятами. Влейте немного рыбного бульона, положите пучок пряных трав и молоки карпов, тушите на медленном огне. Когда рагу будет готово, удалите жир, добавьте для загустения побольше раковой подливки, чтобы все смочить. Выньте молоки и гарнируйте ими головизну. Сверху выложите остальное рагу, вылейте подливку и подавайте в горячем виде.

ОСМАЗОМ

Так называют осадок, образующийся при кипячении в воде продуктов животного происхождения, в частности мяса, и последующем осаждении спиртом. Желатин, получаемый вываривaнием, дает осмазом при выпаривании осадка. Осмазом имеет желтовато-коричневую окраску. При нагревании его вкус и запах напоминают вкус и запах мясного бульона. На самом деле именно осмазом придает бульону запах. В бульоне обычно содержится одна часть осмазома на семь частей желатина.

ОТВАР

Нечто вроде супа-пюре, состоящего из муки, зерна или крахмала, которые отвариваются в молоке, бульоне или в миндальном молоке. Это самая первая еда, которую дают детям, отнятым от груди. Самый легкий отвар делается из картофельного крахмала. Для полной готовности этого отвара его следует меньше других держать на огне. Чтобы сделать пшеничную муку питательнее крахмала, ее следует высушить в духовке до подрумянивания. Отвар можно готовить из любой муки: саговой, салепской,[68] тапиоки,[69] марантовой,[70] овсяной и из пшеницы-однозернянки. Отвар из овсяной муки называется толокняным, отвар из хлебного мякиша — хлебной похлебкой.

Примечание. В последний вид отваров для сохранения их вкуса, замечает г-н Вюймот, следует добавлять сливочное масло только в момент загустения.

ОТВАР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

Это разновидность постного бульона, предназначенного для приготовления некоторых соусов к рыбе. Сварите вместе белое и красное вино, сливочное масло, специи, лавровый лист и пряные травы. Подавайте на стол готовую рыбу на салфетке и ешьте ее с соусом, приготовленным на растительном масле с уксусом. Отвары, которые называются голубыми, представляют собой кипящее вино, в которое погружают рыбу, чтобы придать ей приятный голубоватый оттенок.

ОХОТНИК

Это добродушный, жизнерадостный человек, крепкого здоровья, который хорошо ест, еще лучше пьет, ложится рано, встает на рассвете и всю ночь крепко спит. Таков портрет охотника, который описывает в своей книге «Легавая собака» Эльзеар Блаз — один из величайших охотников божьей милостью, какие только существовали со времен Немрода.

Я буду говорить об охотнике в ином плане. Вы можете издали увидеть на равнине человека с ружьем в сопровождении собаки. Если он вас избегает, это значит, что у него нет права на ношение оружия, нет разрешения на охоту в той местности, где он находится, или нет дичи в охотничьей сумке. Бывают охотники и браконьеры.

Охотник охотится ради удовольствия и вкусной добычи.

Помню, на мои первые охоты я часто отправлялся вместе с фермером по имени Моке. Когда он промахивался, стреляя в куропатку, лишь в редких случаях он не восклицал: «Черт возьми! Как хороша она была бы с капустой!»

А если речь шла о кролике, то можно было услышать: «Проклятье! Он был бы таким вкусным с маленькими луковками!»

Охотнику, который охотится ради удовольствия и вкусной добычи, мы дадим несколько советов, но не относящихся к тому, как держать ружье, целиться, посылать свою собаку, подходить

против ветра или потихоньку напевать песенку, когда увидишь затаившегося зайца. Наши советы касаются того, как укладывать убитую дичь в охотничью сумку.

Каждый охотник знает, что в этой сумке есть два отделения: одно кожаное, а другое сетчатое. Кожаное отделение предназначено для того, чтобы класть в имеющиеся в нем кармашки разрешение на ношение оружия, лицензию на охоту, пистоны, а из дичи — только зайцев и ничего больше.

Если сумка у охотника переполнена, он должен привязывать всю мелкую дичь: перепелок, перепелиный молодняк, молодых куропаток и фазанов — снаружи, пропуская веревочки через петли сетки. Сетку же следует оставить для куропаток, фазанов и крупных птиц, за которых можно не опасаться, что они изомнутся друг об друга. Если погода очень жаркая, никогда не следует класть зайца в кожаное отделение сумки, не выпустив мочу.

Взрослых или молодых куропаток никогда нельзя класть в сетку, не удалив у них маленькой веточкой толстые кишки. Любого охотника, который не знает, как осуществить эту операцию, научит это делать другой, более опытный охотник.

Самая главная рекомендация: никогда не стреляйте в перепелку с расстояния меньше двадцати — двадцати пяти шагов. В жаркую погоду вам не удастся донести до дома в съедобном состоянии крайне нежное мясо перепелки, если оно будет разорвано выстрелом. Лучше упустить перепелку, зная, что потом попадется еще одна, чем убить ее и сделать несъедобным ее мясо.

Снаряжение итальянцев лучше нашего. Сетчатое отделение их охотничьих сумок сплетено из ивовых прутьев, оно выпуклое, пропускает воздух и не сплющивает дичь. Самолюбие охотника с такой сумкой ни в чем не ущемлено. Через плетеную из ивы сумку пух и перья видны не хуже, чем через веревочную сетку.

П

ПАВЛИН

За исключением нескольких стран, традиция подавать павлинов как обычное жаркое уже утрачена.

Я ел павлина единственный раз в жизни. Он был очень молодой и мог сравниться с цыпленком, откормленным зерном; по этим причинам мне он показался восхитительным. Я направлялся в Сен-Тропе на праздник по случаю открытия памятника бальи Сюффрена. Нам пришлось оставить железную дорогу и пересесть в частный экипаж. В трех или четырех лье от Сен-Тропе лошадей меняли в прелестной деревушке, название которой я забыл, расположенной на вершине холма, поросшего каштанами. Во время этой остановки я высунул голову в окошко, привлеченный игрой в шары, в которую несколько молодых людей играли с такой же страстью, какую я видел и в Париже, пока эта благородная игра, своим почтенным возрастом не уступающая игре в гуся, не была изгнана с Елисейских Полей. Молодые люди подняли головы к экипажу, чтобы посмотреть на иностранцев, так заинтересовавшихся их игрой, и узнали меня.

Едва лишь было произнесено мое имя, как экипаж окружили, заставили нас выйти из него и увлекли в кафе, где нам пришлось с аборигенами выпить грог.

Спустя две минуты мы настолько подружились с нашими новыми знакомыми, что они больше не хотели отпускать нас в дорогу и упорно желали оставить нас пообедать. Мы получили отсрочку лишь при условии, что вернемся обедать с ними в следующую среду, то есть через три дня. Дело было в воскресенье.

Поскольку мы дали честное слово, после многочисленных рукопожатий нам позволили уехать. Было объявлено, что в следующую среду нас будут ждать до двух часов к обеду и до восьми часов к ужину.

Мы побыли на празднике в Сен-Тропе и в два часа, несмотря на настойчивые просьбы наших новых знакомых, уселись в экипаж, чтобы сдержать обещания, данные старым знакомым.

По дороге мы начали опасаться, как бы хозяева не забыли о своем приглашении. В таком случае мы решили их пристыдить, остановившись на постоялом дворе и отобедав там при распахнутых дверях и окнах.

Но это опасение недолго продержалось в наших сердцах. За сто шагов до въезда в деревню мы увидели часового, который посылал телеграфные сигналы, смысл которых был тем более ясен, что они закончились ружейным выстрелом.

Едва был произведен этот выстрел, как зазвонил колокол, и мы увидели, что вся деревня вышла нам навстречу.

Оставаться в экипаже было невозможно. Мэр протянул руку моей дочери; мне подал руку нотариус — тот из игроков в шары, который узнал меня накануне и который, изменив одной из самых великих страстей в жизни, оставил свою игру, чтобы выпить с нами грог. Окруженные всеми деревенскими женщинами и детьми, собравшимися в круг, мы с триумфом вошли в деревню.

Удивление наше было велико. Как в великие времена Спарты, столы были накрыты на центральной площади. Но прежде всего нас обрадовало то, что вместо спартанской похлебки стол был уставлен блюдами наилучшего вида — и видимо, наилучшего вкуса. Посреди них жареный павлин, которому сохранили все его оперение, раскрывал свой хвост и поднимал свою сапфировую шею.

Стол был накрыт на 30 или 40 приборов. Погода вызывала некоторые сомнения, поэтому приглашенных было не так много. Затем, — должен в этом признаться, — может быть, сомневались и в том, что я вернусь. Но когда все увидели, что погода стала стабильно хорошей, когда все получили уверенность в том, что я приехал, каждый вышел со своим полностью накрытым столиком и поставил его перед своей дверью либо в ряд с остальными. Спустя четверть часа триста приглашенных изо всех сил жестикулировали, чтобы отпраздновать мой приезд, ознаменованный радостными криками «ура!».

Я хотел рассказать эту историю в то время, когда она

произошла, но ни одна газета не нашла этот рассказ достойным своих страниц и не соблаговолила открыть мне их.

У газетчиков нередко наблюдается такое согласие между собой.

Можно понять, что воспоминание о вкусе павлиньего мяса затерялось среди шума приема, который был дан в мою честь. Мне лишь показалось, что на этом великолепном обеде каждое блюдо достигло своего наилучшего качества и вкуса.

ЖАРЕНЫЙ ПАВЛИН В СМЕТАНЕ. Выпотрошите молодого павлина. Свяжите ему ноги и крылья, наденьте его на вертел, полейте растопленным подсоленным сливочным маслом, в которое добавьте перец. Когда начнет поджариваться, возьмите два стакана сметаны и полейте вашего павлина. Затем снимите с него бечевки и выложите на блюдо, позаботившись о его туалете так же, как это делается для фазана, то есть вернув ему хвост, голову и крылья.

ПАЛТУС

Рыба, принадлежащая к семейству рыб-хирургов.[71] Готовится так же, как камбала и лиманда *(см. Камбала, Лиманда)*.

ПАНИРОВАТЬ

Покрывать панировочными сухарями или хлебными крошками мясо, которое будет жариться в масле или на решетке.

ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ

Натертые хлебные сухари, которые можно купить в любой лавке и которые вместе с пряными травами, солью и мускатным орехом служат для того, чтобы посыпать котлеты, окорок и т. п.

ПАНКАЛЬЕ

Сорт ранней капусты, который обязан своим названием городу Панкальери в Пьемонте, откуда он был привезен во Францию знаменитым Ля Кинтиния, первым садовником Людовика XIV.

ПАНКЕ

(Рецепт г-на де Куршана)

Положите в керамическую миску две столовые ложки муки, три яичных желтка, два яйца, немного соли и несколько капель флердоранжевой воды. Хорошенько размешайте и в конце добавьте молоко, чтобы смесь получилась жидкой. Возьмите небольшую глубокую сковородку, нагрейте ее, протрите насухо. Сделайте маленький мешочек из сложенной в несколько слоев бумаги, положите в него немного сливочного масла, натрите им сковородку, вылейте в нее полный половник теста. Покрутите сковородку во всех направлениях, чтобы тесто хорошо растеклось по поверхности. Слой теста должен быть очень тонким и везде одинаковым. Когда тесто поджарится, переверните сковородку над блюдом, в котором будете подавать это кушанье. Расправьте готовый блинчик-панке, посыпьте сахаром и продолжайте так же с остальными, пока не используете все тесто.

Иногда эти блинчики-панке смазывают слоем варенья, но оно изменяет их вкус, и подобные изыски мы не одобряем.

Так говорил г-н де Куршам, но если вы не прослаиваете каким-нибудь вареньем блинчики-панке, то у вас получаются не панке, а просто тонкие блинчики.

Чтобы приготовить панке, необходимы смородина или абрикосы.

ПАНТЕРА

Мы пишем здесь о пантере потому, что в Индии существуют народы, которые употребляют в пищу мясо этого животного.

Пантеру скорее дрессируют, чем приручают, она никогда полностью не утрачивает черты хищника. Людям, использующим пантеру для охоты, приходится применять самые трудные методы, чтобы ее выдрессировать, направлять и использовать в деле. Это животное обитает большей частью в тех районах Африки, которые простираются вдоль Средиземного моря, и в Азии. Для охоты пантеру дрессируют в Индии. Ее везут на охоту в маленьких тележках, с завязанными глазами, пока не будет обнаружена дичь. Тогда пантере дают свободу; она бросается на добычу, хватает ее и, насытившись ее кровью, позволяет отобрать у себя дичь и снова привязать себя. Индийцы и негры, которые едят мясо пантеры, хвалят его. Однако Гальен утверждает, что оно уступает медвежатине, а печень пантеры на вкус неприятна и может даже оказаться ядовитой.

ПАРМЕЗАН

Несмотря на название, под которым он широко известен, этот сыр производится совсем не в Парме, а в городе Лоди и его окрестностях. Так что, его настоящее название — *formaggio lodigiano* или *formaggio di Grana*. В окрестностях Лоди разводят много скота и для производства этого сыра здесь держат свыше тридцати тысяч коров.

Что касается использования пармезана в кулинарии, смотрите статьи *Макароны, Лазаньи, Ватрушки и Фондю.*

ПАСТЕРНАК

Растение из одного семейства с морковью. У него белый корень, а стебель высокий, прямой, толстый, плотный, ребристый, ветвящийся. Пастернак обильно цветет и имеет приятный сладкий вкус.

Существует две разновидности пастернака — с длинным и круглым корнем.

Этот корень кладут в бульоны, а также жарят в сливочном масле. Вкус этого овоща нравится не всем. Рэй говорит, что англичане верят, будто слишком старый пастернак вызывает бред и даже безумие; в таком случае они называют его безумным пастернаком. Считалось, что пастернак возбуждает чувственность. Но не следует путать его с цикутой, у которой на нижней части черешков листьев красные пятна. В Тюрингии из пастернака делают сироп, заменяющий сахар. Это растение по составу сходно со свеклой и морковью: одна из его составляющих частей — сахар. Драппи говорит, что извлекал из него 20 % сахара. В Германии часто возделывают и едят мелкий пастернак со сладким и мучнистым корнем, который используют для приготовления рагу с кусочками свежей свинины и филе дикой козы.

ПАХТАНЬЕ

Белая жидкость, напоминающая сыворотку, которая остается от молока при его сбивании в масло.

Эта жидкость настолько ценится как пищевой продукт в Голландии, что слуги, договариваясь с хозяевами, одним из условий ставят получение пахтанья раз или два в неделю. Пахтанье используют для приготовления супа: он получается питательным и освежающим, однако пригоден не для любого желудка.

ПЕКАРЬ, ПЕКАРНЯ, ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ*

Древние были слишком просты, чтобы заниматься изготовлением хлеба с такой тщательностью, о какой они даже не имели представления, так что профессия пекаря была им совершенно неизвестна. Они ели зерно как таковое, подобно остальным плодам, и даже спустя очень долгое время после того, как был открыт способ превращения зерна в муку, чего они достигали растиранием зерна между двумя камнями, они продолжали довольствоваться приготовлением из муки жидкого отвара.

Позднее, когда они дошли до получения из нее хлеба и сделали хлеб своей основной пищей, они готовили его в каждом доме и только во время трапезы. Это было женским занятием, и самые знатные, наиболее умелые дамы не гнушались сами погружать руки в тесто.

В подтверждение этого старинного обычая древних народов в Писании говорится, что Авраам, войдя в свой шатер, обратился к Саре со словами: «Замеси три мерки муки и испеки хлеба в золе».

Вообще древние не вносили в изготовление хлеба той утонченности, которую гурманство, возраставшее вместе с прогрессом, заставило их внести в это производство. У древних были всего лишь разные круглые лепешки или пироги, в которые помимо муки они клали сливочное масло, яйца, жир, шафран и другие компоненты. Их пекли не в духовке, а на поверхности горячего очага, на раскаленных камнях, на каком-то подобии решетки или в круглых формах.

Но чаще всего эти хлеба выпекали на плоских камнях, положенных на горячие угли и золу. Соль еще не входила в их состав, поскольку эта добавка к пище тогда еще не была открыта.

Понятно, что самым трудным было найти способ превращать пшеничное и другие виды зерна в муку. Эта работа была очень тяжелой, поскольку растирание зерна, которое осуществлялось поначалу пестиком в ступке, применяли в качестве наказания. К этому наказанию приговаривали рабов за самые легкие провинности. Затем появились ручные мельницы — работа на них была менее тяжелой, но такой же утомительной. Чтобы представить себе, какая сила требовалась для этой трудной работы, вспомним лишь о том, что Самсон, после того как Дал ила, выдавшая его филистимлянам, отрезала ему волосы, а филистимляне выкололи ему глаза, был приговорен крутить ручку мельницы.

Выпекание хлеба в духовке пришло еще позже, и лишь с тех

пор, как была изобретена духовка, хлебопечение стало профессией.

Первые ручные мельницы вместе с духовками появились у греков, то есть у них у первых появились пекарни. Лишь к VI в. от основания Рима этот обычай перешел к римлянам. Они сохранили для тех, кто руководил этими предприятиями, их прежнее название *pinsores* или *pistores*, которое происходит от названия их первой профессии, состоявшей в растирании зерна в ступках; места, где работали эти люди, стали называть *pistorix*.

Хозяевами пекарен, число которых возросло и которые были расположены в разных кварталах города, почти повсеместно были греки — только они умели печь хороший хлеб. Мало-помалу они воспитывали учеников, которые в свою очередь становились мэтрами, открывали свои пекарни и вскоре образовалось объединение, подобно объединению мясников, в которое входили они сами и их дети. Им было предоставлено множество привилегий. Они стали хозяевами всех мест, где раньше мололи зерно, им были отданы также мебель, рабы, животные и все, что принадлежало первым пекарням. К этому прибавилось право на землю и на наследство: не пожалели ничего, что могло бы внести вклад в поддержку их работы и торговли и поощрить их. Чтобы пекари могли без проблем заниматься своим ремеслом и чтобы им не приходилось прерывать свою работу, от чего многие бы пострадали, их освободили от опекунства, попечительства и прочих обременительных обязанностей. У них не было отпусков, что им не всегда нравилось. Наконец, суды постоянно были открыты для них, что позволяло незамедлительно устранять разногласия, которые могли возникать между ними.

Условия этих привилегий, как мы сейчас увидим, были немного жесткими, но сами привилегии были точно определены, а нарушители подвергались самым суровым наказаниям.

Для пекарей существовали некоторые обязанности и ограничения, например, они должны были селиться вместе и

жениться почти исключительно в своем кругу. Особенно запрещались неравные браки, то есть они не могли выдавать своих дочерей замуж за комедиантов или за гладиаторов под страхом наказания плетьми, изгнания и лишения всех прав. Они не могли также оставлять свое имущество в наследство никому, кроме своих детей или племянников, которые обязательно должны были состоять в корпорации пекарей; если по той или иной причине имущество переходило к кому-то постороннему, оно ему передавалось де факто.

В Галлии институт пекарей ввели римляне. Своим патроном они избрали Меркурия-Артиуса, по-гречески называвшегося Артос, что означает «хлеб», и возвели в его честь храм, руины и мозаичный пол которого еще были видны в течение недавно прошедших веков в деревушке Артас, возле Гренобля, в департаменте Изер.

Во Франции пекари были с самого начала монархии. Указ доброго короля Дагобера — того самого, которого прославила известная песенка, — датированный 670 г., сообщает нам, что мельники объединяют в своей профессии помол зерна с выпечкой хлеба для частных лиц, которые захотят купить у них муку. Этих людей впоследствии стали называть хлебопеками, хлебодарами и пекарями.

По их примеру изготовители муки завладели ее производством, стали торговать мукой и продавать хлеб. В следующем веке Карл Великий занимался законами, касающимися профессии, которая с каждым днем делалась все более важной. Он повелел в своих указах Капитуляриях, чтобы число этих ремесленников, столь полезных каждому городу, всегда было достаточным и чтобы для этого «они обязались готовить учеников, которые смогут заменить хозяев в случаях большой необходимости». Кроме того, они должны содержать в порядке и чистоте свое рабочее место, а их поведение должно быть безупречным. Король особо повелел судьям и другим должностным лицам следить за соблюдением этого последнего, весьма важного пункта.

Еще больше сделал Людовик Святой. Чтобы признать истинную пользу, которую объединение пекарей оказывает всем, и одновременно освободить их от любых нагрузок и увеличить стабильность их положения, он освободил всех пекарей от воинской повинности.

Эта милость оказалась тем более значительной, что в те богатые войнами времена каждый подданный, не имевший особых привилегий, обязан был отправляться в армию, как только его сеньор это приказывал.

Вскоре в Париже появились четыре категории пекарей: городские, пригородные и окрестные, привилегированные и ярмарочные.

Свидетельство о профессии покупалось у короля. Чтобы стать профессиональным пекарем, практиковали весьма необычную церемонию, о которой упоминается в уставе пекарей, дарованном им Людовиком Святым.

Претендент, в сопровождении старших по профессии и с поручительством всего сообщества, приносил заместителю Главного раздатчика хлеба новый глиняный горшок, наполненный орехами и ниелями (плод, в наши дни неизвестный). Вся почтенная компания, состоящая из упомянутого должностного лица, других пекарей и подмастерьев, выходила на улицу, чтобы разбить этот горшок об стену. После этого все возвращались в помещение, и каждый должен был заплатить упомянутому должностному лицу один денье, а тот был обязан в ответ зажечь огонь в очаге и подать вино, которое все вместе пили.

Эта странная церемония выражала почтение общества по отношению к назначенным властям и означала, что эти власти могут наказать вас с такой же легкостью, как разбить глиняный горшок, если деятельность вашего предприятия этого заслуживала и если вы не подчинялись уставу.

В последующие века данная церемония изменилась. В начале XVII в. новый пекарь на третий год после своего приема в гильдию обязан был явиться в первое воскресенье после богоявления к Главному раздатчику хлеба с новым горшком, наполненным засахаренным горошком (драже), и с розмариновым кустом, на ветвях которого подвешивались разные сладости, апельсины и другие фрукты, в зависимости от сезона.

Позднее этот дар был заменен взносом в размере одного луидора.

Главный раздатчик хлеба во Франции стоял во главе всех хлебопекарей и торговцев хлебом и мукой. Эта юрисдикция была предоставлена Людовиком Святым своему главному хлебопеку, настолько он нравился принцу, как сказано в сборнике уложений организации пекарей, составленном Этьеном Буало. Такое положение вещей было изменено лишь в 1711 г.

Пекари, получившие привилегии двумя веками позже, делились теперь только на две категории: 1) придворные пекари (должность, установленная Генрихом IV), числом десять в 1601 г.; Людовик XIII увеличил это число на два. Все они жили в Париже и были обязаны следовать за королевским двором повсюду, куда бы он ни направлялся; 2) пекари, жившие вольно. Базарные пекари трудились вне городов и пригородов и пекли хлеб для большинства населения.

Начиная с VIII в. на протяжении нескольких веков во Франции, неся ужас и страдания, распространилась страшная болезнь — проказа. Пекари, их жены и дети, оставаясь привилегированными, имели право лечиться в больнице Сен-Лазар, что в ту пору расценивалось как великое благо. Правда, чтобы получить это право, каждый пекарь был обязан еженедельно поставлять в эту больницу один хлеб. В конце XVI в. этот хлеб заменили на один денье парижской чеканки. Эту монету стали называть денье Сен-Лазар или денье Сен-Ладр.

Между пекарями и торговцами зерном возникала конкуренция, когда пекари под именем этих торговцев покупали и перепродавали пшеницу. Поэтому еще римляне ввели законы, запрещавшие пекарям под страхом самых тяжелых наказаний служить кормчими на кораблях, привозивших в Рим зерно.

Позже во Франции пришлось сделать то же самое. Решение Парламента, сопровождавшееся другими указами, запретило

пекарям быть мельниками или весовщиками зерна.

Как мы уже говорили, пекарей сначала называли пекарями и хлебопеками, потом за ними осталось только первое название. Как пишет Дюканж в своей «Истории Парижа», это название — *boulanger* — возникло от того, что круглый хлеб, который они пекли поначалу, по форме напоминал шар — *boule.* На самом деле, традиция выпекать круглый хлеб еще сохранилась в наши дни во Франции, и повсюду в деревнях, где хозяйки обычно пекут хлеб сами, ему придают только круглую форму, немного расплющивая его наподобие лепешки. В некоторых местах хлебу оставляют его первоначальную шаровидную форму, из-за которой при первых королях первых людей у него были соответствующие названия.

Другое название пекарей — *talmeliers*, которое в наши дни уже не употребляется, на самом деле — искаженное *tamisiers*, что означает «просеиватели». В те времена барабанное сито еще не было изобретено, и каждому приходилось просеивать муку через обычное сито — *tamis*. Тот, кому не хотелось этим заниматься, звал пекаря, который, по своей профессии, должен был иметь сито и за небольшую плату приходил просеивать муку всем желающим.

Сегодня корпорация пекарей — одна из лучших и наиболее

удачно организованных. Никто не может работать без разрешения префекта полиции, а разрешение выдается только в том случае, когда соискатель докажет, что он добропорядочен, прошел обучение профессии и знает истинные приемы своего ремесла.

Далее, каждый пекарь, имеющий разрешение на профессию и принятый в гильдию, всегда обязан иметь запасы. У него на складе постоянно должен существовать резерв муки — достаточное количество для ежедневного потребления. Кроме того, у него в лавке всегда должен быть хлеб.

Со времени провозглашения свободы хлебопечения, число пекарен в Париже значительно возросло. Они ежедневно вырабатывают несколько миллионов килограммов хлеба. Его пекут ночью те странные, полуголые существа, которых можно увидеть через подвальные окна и диковатые возгласы которых, раздающиеся из этих глубоких пещер, почти всегда производят тягостное впечатление. По утрам мы встречаем этих бледных людей, еще испачканных мукой, с полуторакилограммовым хлебом под мышкой — этим хлебом с ними расплачиваются, когда они отправляются отдыхать и набираться сил, чтобы вечером вновь приняться за свой полезный и тяжкий труд.

Что касается меня, то я очень уважаю этих мужественных смиренных тружеников, которые по ночам делают эти красивые маленькие хлебцы, такие нежные и хрустящие, что похожи скорее на пирожные, чем на хлеб.

ПЕЛИКАН

Разновидность цапли белого цвета с очень красивыми крыльями. Это перепончатопалая птица, любит реки, пруды и море. Размером пеликан примерно с лебедя, но крылья у него имеют больший размах, и летает он намного лучше, то поднимаясь в воздух и исчезая в вышине, то пролетая низко над водой с необыкновенной скоростью и грацией. Питается он только рыбой, которую ловит удивительно ловко. Если он один, то с неистовой силой бросается в воду, вспенивая ее, оглушая этим рыбу, которую он хочет поймать. Пеликан повторяет это упражнение до тех пор, пока горловой мешок у него не заполнится. Когда пеликанов несколько, они действуют при ловле рыбы с ловкостью, которой бы позавидовали профессиональные рыбаки. Пеликаны встают в круг и, потихоньку наступая, суживают этот круг, в середине которого находится оглушенная и подавленная рыба. Это позволяет им наполнить свои мешки за очень короткое время. Молодых пеликанов во Франции можно было бы использовать так же, как в Китае используют корморанов, которых китайцы делают домашними рыболовами; с помощью пеликанов можно было бы устраивать потрясающие рыбные ловли.

Мешок, в который пеликан собирает выловленную рыбу, может вмещать примерно 18 л воды; он образован двумя слоями кожи, или двумя оболочками, из которых внутренняя соприкасается со стенками пищевода, а наружная представляет собой продолжение кожи шеи.

Когда пеликан хочет достать рыбу, находящуюся в мешке, он прижимает мешок к груди, из-за чего древние считали, будто пеликан разрывает себе грудь, чтобы накормить своих птенцов. От этой абсурдной идеи еще не отказались в Испании, и в одном из монастырей Барселоны какое-то время назад держали несколько таких птиц, на которых публика приходила посмотреть по воскресеньям и подкарауливала момент, когда они якобы начнут разрывать свое тело, чтобы отдать кровь птенцам.

Как и у всех птиц, которые питаются исключительно рыбой, мясо пеликана довольно невкусное и имеет неприятный запах. Кроме того, оно жесткое и твердое, так что его используют лишь для изготовления масла.

«ПЕРВОАПРЕЛЬСКАЯ РЫБА»

Некоторые знатоки этимологии считают, что когда-то говорили не «апрельская рыба»[72] — *poisson d'avril*, а *passion d'avril*, имея в виду страсти Христовы, которые начались 3 апреля: из этого, за счет искаженного произношения и получилась «первоапрельская рыба» — *poisson d' avril.*

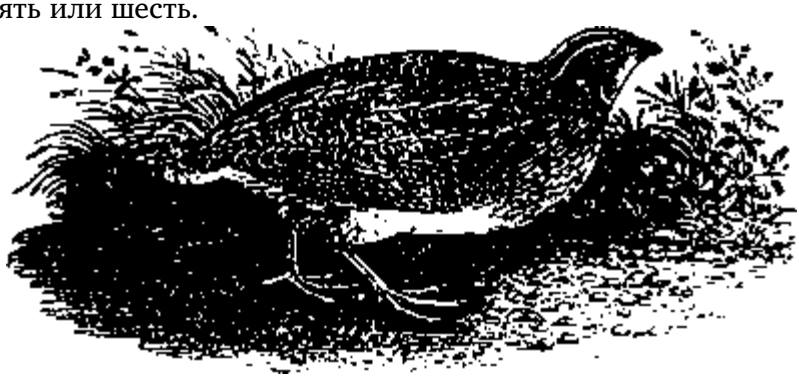
Герцог Лотарингский Франциск и его супруга, оказавшиеся пленниками в Нанси и искавшие какой-нибудь хитрости, чтобы спастись, выбрали для побега первый день апреля. Оба они переоделись крестьянами, вышли из Нанси на рассвете с корзинами навоза за плечами и переплыли Мозель. Они обязаны своим спасением тому, что обычно люди опасаются первоапрельских шуток. И действительно, одна женщина узнала их и пришла сообщить об этом солдату из гарнизона замка. Тот лишь посмеялся, думая, что его хотят угостить «первоапрельской рыбой». Известие дошло и до офицера, который тоже решил, что речь идет о «первоапрельской рыбе», и не счел нужным побеспокоиться.

Однако он сообщил об этом губернатору, и тот послал выяснить, как обстоят дела. Но было уже слишком поздно: знатные путешественники выиграли время и благодаря «первоапрельской рыбе», спаслись от преследователей.

ПЕРЕПЕЛКА*

Перепелка занимает почетное место в ряду самых изысканных блюд. Это перелетная птица, которая производит потомство в странах с умеренным климатом, но остается там редко. Долгое время пытались понять, каким образом перепелка, лишенная каких-либо признаков птиц, приспособленных к длительному перелету, может пролетать над самыми высокими горами и пересекать море. Дело в том, что всему миру известно: перепелка немного выше средней упитанности при своем третьем перелете полностью теряет силы, и охотник берет ее голыми руками или шляпой из-под носа у своей собаки. Так что долгое время оставался открытым вопрос, каким образом перепелки и ласточки, у которых столь мало сходства в строении крыльев и хвостов, совершают такие длинные перелеты. Задача осталась нерешенной, но ее условие было четко поставлено появлением двух-трех тысяч перепелок на одном из островов, где накануне их не было ни одной.

Во время моих долгих путешествий по Средиземноморью я был свидетелем этого чудесного явления, причем даже у себя в саду, там, где накануне не было ни единой перепелки, я убивал их пять или шесть.



Весьма значительные пролеты перепелок в Неаполе наблюдаются в апреле и в октябре. В апреле они прилетают с юга, в октябре возвращаются на юг. Но в апреле они только что пересекли большое море, отделяющее нас от Африки, и для отдыха у них были только Сицилия, Липарские острова и остров Капри; на мыс Мизен и мыс Кампанелла перепелки прилетают поэтому уставшими. Они настолько измучены, что на рассвете или при свете луны видно, как они разбиваются, и можно идти собирать их, а они не делают ни малейших попыток спастись. Среди дичи, в истинном смысле этого слова, перепелка — самая милая и приятная. Жирная перепелка одинаково нравится своим

вкусом, формой и цветом. Если ее подают иначе, чем в виде жаркого или приготовленную в пергаменте, то тем самым демонстрируют свое кулинарное невежество. Дело в том, что аромат перепелиного мяса очень нестойкий, и каждый раз, когда оно соприкасается с жидкостью, аромат рассеивается и растворяется, улетучивается с паром и исчезает. Тем не менее мы приведем различные способы приготовления перепелок, продолжая настаивать, что есть их следует жареными.

ПЕРЕПЕЛКИ НА ВЕРТЕЛЕ. Ощипайте 6–8 жирных перепелок, удалите пух, выпотрошите, заверните внутрь ножки и крылышки, заверните тушки в виноградные листья, положите сверху ломтики свиного сала, чтобы ножки оставались открытыми только наполовину, наденьте на маленький вертел, положите на большой, зажарьте на сильном огне и подавайте на стол. Не забудьте о гренках и о приятном соке от жарки.

ПЕРЕПЕЛКИ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ. Ощипайте, выпотрошите и опалите перепелок. Мелко нарежьте печенки со свиным салом, луком-татаркой, солью и перцем. Начините перепелок этим фаршем, наденьте на маленький вертел, завернув в ломтики свиного сала и в бумагу, чтобы они все время находились в собственном соку. Зажарив, подавайте на стол с соусом, приготовленным следующим образом.

Отрежьте два или три ломтика окорока и поставьте их в кастрюле на слабый огонь, чтобы выступил сок. Когда они начнут приставать ко дну, влейте стакан белого вина, два половника крепкого мясного бульона и столько же уваренного испанского соуса. Добавьте пол-зубчика чеснока и 2 лавровых листа, доведите до кипения и уварите до консистенции соуса, протрите этот соус через сито. Во время приготовления перепелок бланшируйте 8 крупных лавровых листьев, когда перепелки будут готовы, удалите жир, выложите каждую птицу на лавровый лист, добавьте к соусу лимонный сок, перец и немного сливочного масла, полейте перепелов соусом и подайте на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Возьмите несколько

перепелок, выпотрошите, опалите, свяжите им ножки и крылья, положите на дно кастрюли по куску телятины и окорока, одну морковь, луковицу и пучок пряной зелени. Покройте ломтиками свиного сала и кружком бумаги по диаметру кастрюли. Поставьте на огонь и тушите, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда будет готово, слейте жидкость и маскируйте перепелок рагу из зеленого горошка со свиным салом или с ветчиной. Да будет нам позволено лично рассматривать это рагу как ересь: столь благородное блюдо, каким является перепелка, сочетают с вульгарным рагу из зеленого горошка с салом или с ветчиной. В любом случае, по замечанию г-на Вюймота, поскольку перепелок обжаривают со свиным салом, логичнее тушить зеленый горошек вместе с ними. Рагу имеет совсем другой вкус, если готовится отдельно от своего объекта.

ПЕРЕПЕЛКИ В СУХАРЯХ (по методу Бовиллье). Опалите 9 перепелок и выньте из них кости. Сделайте из хлебного мякиша «пробку» диаметром около трех с половиной дюймов и высотой два с половиной дюйма. Оберните ее кусочком свиного сала, поместите в середину блюда, выложите вокруг этой «пробки» отлогим слоем панировочные сухари, то есть к середине блюда этот слой должен быть почти вровень с хлебной «пробкой», а к краям блюда уменьшаться до толщины около полудюйма. Заполните перепелок такими же сухарями, верните им их первоначальную форму, выложите их на блюдо с сухарями, лапами наружу, чтобы они не высовывались за пределы хлеба. Промежутки между перепелками также заполните сухарями, так, чтобы были видны брюшки, разровняйте сухари, не закрывая эти брюшки, которые вы покроете ломтиками свиного сала. Поставьте в духовку с маленьким огнем внизу или в деревенскую духовку, где умеренный огонь горит снизу и сверху; дайте перепелкам подрумяниться. Когда они зажарятся, снимите все ломтики сала и уберите хлебный мякиш из середины блюда. Слейте жидкость, в середину налейте темный итальянский соус. Если хотите, полейте брюшки птиц желе из сока от жарки. Добавьте гренки, вырезанные в форме гребней, полейте промежутки между перепелками сливочным маслом и подавайте на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ С САЛАТОМ-ЛАТУКОМ. Опалите четырех перепелок, свяжите им лапки и крылья. Положите на дно кастрюли ломтики свиного сала и окорока, выложите в эту кастрюлю перепелок. Нарежьте кусок телячьего ссека кубиками, добавьте луковицу, в которую воткнута гвоздика, половинку лаврового листа, одну морковь, маленький пучок петрушки и зеленого лука. Влейте полстакана белого вина, покройте перепелок ломтиками свиного сала и кружком бумаги. За полчаса

до подачи на стол зажарьте перепелок. Как только они зажарятся, слейте жидкость, выложите их на блюдо, чередуя с головками салата-латука. Если хотите, можете положить между перепелками и салатом гренки, обжаренные в сливочном масле, которые должны быть слегка подрумянены. До того как класть эти хлебные гребешки на место, полейте перепелок и салат уваренным испанским соусом, в который добавьте немного мясного желе и подавайте на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ В КРУСТАДАХ. Выньте кости из шести перепелок, обмакните их в смесь перепелиных печенок с печенками другой птицы, зашейте и зажарьте, как сказано в предыдущей статье. Приготовьте столько крустадов, сколько у вас есть перепелок. Когда перепелки зажарятся, влейте жидкость, снимите веревочки, положите перепелок в крустады, выложите на блюдо, залейте хорошим итальянским соусом, в который добавьте мелко нарезанные трюфели, пассированные в сливочном масле, и подавайте на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ ПО-АНГЛИЙСКИ. Возьмите 8 перепелок, свяжите им лапы и крылья, как курам. Положите в кастрюлю вместе с несколькими кусочками свиного сала и телячьими мозгами, разрезанными пополам, добавьте дюжину сосисок-чиполата, пучок петрушки и зеленого лука, соль, перец; влейте чашку мясного бульона и стакан шампанского вина. Покройте перепелок ломтиками сала и бумажным кружком и тушите. Когда будут готовы, дайте стечь перепелкам и мозгам, снимите кожу с сосисок, выложите их на середину блюда, вокруг разложите перепелок. Положите мозги на сосиски, залейте все грибным соусом с белой заправкой.

ПЕРЕПЕЛКИ С ТРЮФЕЛЯМИ. Выпотрошите через зоб 9 перепелок, слегка опалите их. Очистите 9 крупных трюфелей, нарежьте их кубиками, придайте им форму маленьких трюфелей, все обрезки грибов очень мелко изрубите вместе с перепелиными печенками, добавьте соль и молотый перец, выложите все на большой кусок сливочного масла и слегка поджарьте. Дайте остыть и заполните этим фаршем перепелок. Сложите их в кастрюлю, как перепелок с салатом. Когда будут готовы, дайте им стечь, выложите на блюдо и подавайте с перигорским соусом.

ПЕРЕПЕЛКИ НА СКОВОРОДЕ. Сделайте у перепелок на спине небольшой надрез, приготовьте фарш из мелко нарезанного свиного сала, небольшого количества ветчины, нескольких гусиных печенок, одного сырого яичного желтка, мелко изрубив все вместе и растерев в ступке. Добавьте соль, перец, мускатный орех и пряные травы. Фаршируйте этим фаршем перепелок. На дно кастрюли положите ломтики сала, выложите на них ваших

перепелок брюшком вниз, посыпьте сверху и снизу соль, перец и пряные травы, накройте ломтиками телятины, ветчины и свиного сала. Затем накройте кастрюлю тарелкой так, чтобы она соприкасалась с мясом, вокруг тарелки положите салфетку, а сверху накройте кастрюлю крышкой. Оставьте кастрюлю на горячей зале в течение двух часов. При подаче на стол удалите ломтики телятины, ветчины и сала. Снова поставьте тушиться на конфорку. Когда перепелки подрумянятся, а сок начнет приставать ко дну кастрюли, выньте перепелок, выложите на блюдо. Удалите из кастрюли жир, смочите бульоном и соком то, что пристало ко дну, чтобы оно отстало. Добавьте немного молотого перца и сок одного лимона, протрите полученную жидкость через сито, вылейте на перепелок и подавайте на стол в горячем виде.

ПЕРЕПЕЛКИ С РАКАМИ НА УГЛЯХ. Опалите перепелок, выпотрошите их. Не отрезайте лапы, удалив только шпоры. Выпотрошите перепелок через зоб; на дно кастрюли положите ломтики телятины и ветчины, пассируйте мелко нарезанные трюфели и шампиньоны в расплавленном свином сале, положите их поверх телятины, а на них разложите перепелок, спинкой книзу. Возьмите столько же раков, сколько у вас есть перепелок, пассируйте их в расплавленном свином сале и разложите между перепелками. Накройте ломтиками свиного сала и жарьте на углях в течение часа. Потом выньте раков, а перепелок оставьте. Когда они будут готовы, снимите с них жир и закончите приготовление этого блюда, как описано выше, затем снова разогрейте раков в соусе, предварительно удалив им мелкие ножки; подайте на стол с лимонным соком.

ПЕРЕПЕЛКИ В ЗОЛЕ. Выпотрошите и опалите перепелок, свяжите им ноги и крылья, посолите, положите свиное сало сверху и снизу. Возьмите толстую пергаментную бумагу, смажьте ее сливочным маслом, заверните в нее перепелок и положите под слой горячей золы, как картофель. Через полчаса достаньте и подайте на стол: получается очень вкусно.

Оставьте внутри перепелок печенку и немного сливочного масла с приправами и солью (метод г-на Вюймота).

ПЕРЕПЕЛКИ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ. Опалите и выпотрошите перепелок, нафаршируйте их фаршем, приготовленным из их печенок, мелко нарезанного свиного сала, петрушки, лука, нарезанных шампиньонов, с добавлением соли и перца. Для загустения фарша положите в него два яичных белка. Когда перепелки будут наполнены фаршем, обжарьте их в жире и зажарьте на вертеле, завернув в свиное сало и в бумагу.

Далее возьмите лавровые листья, бланшируйте их, положите

в сок от перепелок, приготовьте бульон и залейте им перепелок при подаче на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ В РАГУ САЛЬПИКОН. Возьмите 6 перепелок, опалите, не отрезая лапы. На дно кастрюли положите ломтики говядины и ветчины, немного приправ, добавьте растопленное свиное сало, сверху положите перепелок брюшком вверх, покройте ломтиками сала и жарьте на слабом огне от углей. Когда зажарятся, выложите на блюдо, предварительно хорошенько обтерев от жира, и подавайте на стол, положив перепелок поверх рагу сальпикон.

Чтобы приготовить это рагу, возьмите хорошо промытые шампиньоны и телячью зобную железу (сладкое мясо), нарезанные мелкими кубиками, пучок трав, пассируйте в сливочном масле вместе с ломтиком ветчины, влейте крепкий бульон, сварите и удалите жир. Когда рагу будет почти готово, добавьте мясную подливку, несколько сердечек артишоков, нарезанных кубиками, и несколько вареных яиц. Готовое рагу выложите в блюдо, перепелок положите сверху и подайте на стол.

ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕНЫЕ. Подготовьте перепелок, засуньте им ножки внутрь, наденьте на маленький вертел, чтобы сохранить форму. Обжарьте со сливочным маслом на сильном огне в широкой кастрюле, выньте из кастрюли и пассируйте вместе с разрезанной на 4 части зобной железой теленка, трюфелями, шампиньонами, ломтиком окорока, куском сливочного масла, пучком разных пряных трав. Добавьте немного муки, смоченной бульоном, и стакан шампанского вина. Тушите все вместе на медленном огне, снимите жир. Когда перепелки будут готовы, добавьте немного подливки, выньте ветчину и пучок трав, выжмите в соус сок одного лимона, положите перепелок в середину блюда и окружите гарниром.

ПУПЕТОН С ПЕРЕПЕЛКАМИ. Возьмите кусок телячьего бедра, говяжий костный мозг, бланшированное свиное сало, нарежьте их очень мелкими кусочками вместе с шампиньонами, зеленым луком, петрушкой, смоченным в мясном соке хлебным мякишем и двумя крутыми яйцами. Проделав это, сделайте пупетон, то есть возьмите круглую форму, положите на дно кусочки сала, на них — приготовленный фарш, закройте крышкой и запеките в духовке, где огонь будет гореть сверху и снизу. Когда пупетон запечется, аккуратно выньте его из формы, перевернув на блюдо и стараясь при этом не повредить.

ПЕРЕПЕЛКИ С БАЗИЛИКОМ. Обдайте кипятком и бланшируйте перепелок. Сделайте на спинках небольшие надрезы, чтобы заполнить их фаршем, описанным ниже.

Возьмите сырое свиное сало, базилик, петрушку, соль, перец,

все мелко нарежьте, нафаршируйте перепелок и тушите их с крепким бульоном и приправами. Когда перепелки будут готовы, выньте их, смажьте взбитыми яйцами, посыпьте хлебными крошками и обжарьте в растопленном свином сале, пока не подрумянятся. Подавайте на стал в горячем виде в качестве антре.

СУП ИЗ ПЕРЕПЕЛОК. Свяжите перепелкам лапы и крылья, пассируйте их в мучной заправке, как цыплят, положите в небольшой котелок с крепким бульоном, кусочками свиного сала, пучком пряных трав. Добавьте гвоздику и другие приправы, кусок отбитой говядины, кусок тощего свиного сала с прожилками и цитрон. Варите на слабом огне, гарнируйте, как суп из пулярки *(см. Пулярка)*. Для этого возьмите телячью зобную железу, донца артишоков, шампиньоны, трюфели, фрикандо, петушиные гребешки. Самые красивые из них выложите по краям блюда, полейте прозрачной телячьей подливкой и подайте на стол.

ПЕРЕПЕЛИНЫЙ СУП ДРУГИМ МАНЕРОМ. Бланшированных и хорошо связанных перепелок варите в крепком жирном мясном бульоне с пряными травами и несколькими кусочками сала в кастрюле. Приготовьте подливку из жареного белого мяса птицы, вылейте ее в маленькую кастрюлю с плотной крышкой. Потушите хлебные корки в крепком, прозрачном мясном бульоне. Сложите в кастрюльку с подливкой, сверху положите перепелок, полейте мясным соусом и перед подачей на стол выжмите в подливку лимон и полейте ею перепелок. Подавайте суп на стол вместе с гарниром из нашпигованных и зажаренных фаршированных петушиных гребешков и сладкого мяса теленка.

ПЕРЕПЕЛИНЫЙ СУП С КОРЕНЬЯМИ. Приготовьте крепкий мясной бульон, процедите его в кастрюлю, положите туда же перепелок вместе с кореньями петрушки и пастернака и луком-татаркой. Варите все вместе. Когда сварится, потушите вместе с хлебными корками. Перепелок выложите сверху, гарнируйте пастернаком и мелкими луковичками, полейте соком от телятины и подавайте на стол.

ПЕРЕПЕЛИНЫЙ СУП НА МАНЕР ОЛЬИ. Бланшируйте перепелок в воде и сложите в котелок с хорошим мясным соком. Добавьте нарезанный на куски лук-порей, несколько луковиц и пучок пряных трав, пучок сельдерея, несколько реп и другие коренья.

Когда все сварится, с тем же бульоном потушите хлебные корки, выложите перепелок поверх хлеба, обложите по краю кореньями, залейте сверху бульоном и подайте на стол.

СУП С ФАРШИРОВАННЫМИ ПЕРЕПЕЛКАМИ. Приготовьте фарш из белого мяса каплуна, говяжьего костного мозга, сырых

яичных желтков. Добавьте соль, мускатный орех и немного белого перца. Нафаршируйте этим фаршем перепелок и сварите в горшке в крепком бульоне с пучком пряных трав. Когда сварятся, подержите некоторое время на горячей золе, затем приготовьте подливку.

Возьмите килограмм телятины, кусок окорока, положите их на дно кастрюли вместе с нарезанной кольцами луковицей, морковью и пастернаком и тушите на слабом огне. Когда содержимое начнет приставать ко дну кастрюли, как сок от телятины, влейте бульон, смешанный с равным объемом мясного сока, положите туда же несколько хлебных корок, шампиньоны, мелко нарезанные трюфели, немного петрушки, зеленого лука и базилика, 2–3 гвоздички и варите все вместе.

Растолките в ступке двух или трех перепелок, зажаренных на вертеле, или одну молодую куропатку. Когда подливка сварится, выньте из кастрюли куски телятины, размешайте в содержимом кастрюли растертых в ступке перепелок, протрите через сито, вылейте в другую кастрюлю, которую следует держать на горячей золе. Хлебные корки поварите на медленном огне в крепком бульоне, выложите перепелок по кругу на этот хлеб, в середину положите небольшой фаршированный хлебец, сверху вылейте полученную подливку и подайте на стол в горячем виде.

СУП С МУЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ ПЕРЕПЕЛОК БЕЗ ФАРША. Сварите перепелок, как было только что рассказано, приготовьте рагу из трюфелей или мелких шампиньонов, хлебные корки сварите в крепком бульоне на медленном огне. Разложите перепелок, рагу положите вокруг, сверху налейте подливку из перепелок, как сказано в предыдущей статье, и подавайте на стол в горячем виде.

Можно приготовить суп с гренками, залитыми сверху подливкой от перепелок, и подать его горячим.

СУП ПЕРЕПЕЛИНЫЙ С ПРОФИТРОЛЯМИ. Приготовьте тушеных перепелок. Положите в кастрюлю петушиные гребешки, зобную железу теленка, донца артишоков, шампиньоны и трюфели. Добавьте немного растопленного сала, влейте немного сока от телятины, тщательно удалите жир и добавьте для загустения перепелиную подливку. Затем достаньте перепелок, которые тушились, дайте стечь жидкости и положите их в рагу. Выньте середину из небольших хлебцев, положите внутрь каждого из них перепелку и немного рагу, немного потушите их в соке от телятины. Залейте хлебные корки в блюде соком от телятины, смешанным с равным объемом бульона, в середину положите большой хлеб, вокруг него — маленькие, а между ними — донца артишоков. Гарнируйте вокруг петушиными гребешками и

сладким мясом теленка или сделайте бордюр из мелких фаршированных шампиньонов. Когда рагу и подливка приобретут приятный вкус, выложите их сверху и подавайте в горячем виде.

ГОРЯЧИЙ ПИРОГ С ФАРШИРОВАННЫМИ ПЕРЕПЕЛКАМИ. Выпотрошите и свяжите соответствующим образом перепелок, сохранив печенки. Побейте перепелок по брюшку скалкой, нашпигуйте свиным салом и ветчиной, добавьте соль, перец, пряные травы и специи, сделайте перепелкам надрез вдоль спины. Приготовьте фарш из перепелиных печенок, мелко нарезанного сала, шампиньонов, трюфелей, лука-татарки, с добавлением петрушки, соли, перца, пряных трав и специй. Все следует мелко порубить и растереть в ступке. Начините этим фаршем перепелок и аккуратно разложите их на смазанное салом тесто. Добавьте шампиньоны, трюфели, лавровые листья, сверху положите ломтики сала, накройте вторым слоем теста, соедините края по всей окружности, смажьте яйцом и поставьте в духовку.

Когда запечется, выньте снизу бумагу, снимите «крышку» из теста, уберите кусочки сала с поверхности и тщательно удалите избыток жира. Затем возьмите перепелиную подливку, несколько кусков «сладкого мяса» теленка, шампиньоны и трюфели. Положите это рагу сверху, добавьте лимонный сок, накройте сверху запеченным тестом и подайте на стол в горячем виде как антре.

ПИРОГ С ПЕРЕПЕЛКАМИ. Тщательно вымойте и свяжите перепелок, положите их на тонкий слой теста, добавьте соль, перец, пучок пряных трав. Выложите поверх перепелок нарезанные кусочками зобную железу («сладкое мясо») теленка, шампиньоны и трюфели, а также растертое в ступке или растопленное свиное сало и говяжий костный мозг. Накройте слоем теста, испеките и подавайте горячим.

ДРУГОЙ ПИРОГ С ПЕРЕПЕЛКАМИ. Возьмите перепелиные печенки, удалите желчный пузырь, разложите их на столе вместе с шампиньонами, небольшим количеством свиного сала и ветчины, луком-татаркой и мелко нарезанной петрушкой. Добавьте соль, перец, пряные травы; все вместе мелко изрубите, разотрите в ступке с двумя яичными желтками. Начините этим фаршем перепелок. Посыпьте круглую форму мукой, сделайте дно пирога из теста, которое не должно быть ни слишком толстым, ни слишком тонким. Положите на него тонкий слой наскобленного ножом свиного сала, посыпьте его солью, перцем и мускатным орехом. Разложите перепелок вместе с несколькими телячьими зобными железами, петушиными гребешками, мелкими шампиньонами и опятами, снова посыпьте солью, перцем и мускатным орехом. В середину положите пучок пряных

трав, накройте ломтиками телятины и свиного сала, а на них выложите второй слой теста. Смажьте взбитым яйцом и поставьте в духовку. Когда пирог испечется, выложите его на блюдо, раскройте, выньте ломтики телятины и сала, влейте внутрь сок от окорока, накройте верхним слоем теста и подавайте на стол.

ПЕРЕЦ

Как мы уже говорили в предисловии, перец всегда был самой распространенной из известных приправ, чаще всего применяемых в кулинарии.

Он долго относился к предметам роскоши, и один ливр перца был хорошим подарком любому человеку. Сообщают, что когда Клотер III основал монастырь Корби, среди различных продуктов, которые, по его повелению, местные таможни должны были ежегодно выплачивать монастырю, числилось 30 ливров перца. После того как Роже, граф Безье, был убит в 1107 г. во время бунта жителями этого города, одно из наказаний, которые его сын наложил на горожан, усмирив их силой оружия, состояло в том, что каждой семье было предписано ежегодно поставлять три ливра перца. И, наконец, в Тире евреи были обязаны ежегодно платить архиепископу такую же дань в размере двух ливров перца. Как сказано в Церковных анналах Экса, данная повинность была возложена на вероломных иудеев Бертраном де Ростаном и Ростаном де Новом, бывшими архиепископами Экса один в 1143 г., а другой — в 1283 г.

Перец, широко используемый в качестве приправы, способствует пищеварению.

До появления перца кубебы, он часто применялся в аптеках. В жарких странах из перца с помощью брожения готовят необыкновенно крепкие ликеры. Поскольку это один из самых сильно действующих возбуждающих продуктов, его в хорошей кухне используют лишь в умеренных количествах, а люди нервные и впечатлительные должны от него воздерживаться. Иначе обстоит дело с деревенскими жителями, чувствительность желудка которых притупилась от грубой пищи. Их желудок требует постоянного «сильного возбуждения», и перец очень подходит для этой цели. Так что в провинции любая местная кухня широко использует перец. Существует 3 сорта перца: черный, белый и стручковый.

ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ

Жгучий перец, который называют также садовым кораллом за красный цвет его зрелых плодов, имеет множество разновидностей, отличающихся по форме и размеру стручка; они известны под названиями перец стручковый, перец гвинейский, перец кайенский. Перец с крупными длинными стручками, выращиваемый в Европе, обычно сохраняют с солью и уксусом, как маслины и каперсы. На Антильских островах и в других жарких странах растут перцы меньшего размера, но необыкновенно жгучие. Один из тамошних сортов, известный под названием бешеного перца, имеет плод, по форме напоминающий гвоздику: эти плоды просто нельзя взять в рот. Однако дрозды и другие птицы очень любят их и набивают ими зоб: по этой причине это растение зовут птичьим перцем. Оно в изобилии произрастает в лесах.

Другой вид стручкового перца, ямайский душистый перец, — плод миртового дерева, широко известного на Антилах, где он во множестве растет под неправильным названием индийского перечного дерева.

Это дерево покрывается многочисленными цветами, которые впоследствии заменяют ягоды, в зрелом состоянии фиолетовые, сочные, сладковатые и очень душистые, но весьма сильно возбуждающие людей, которые их едят.

Голуби, дрозды и другие птицы, которые очень любят эти ягоды, приобретают благодаря такому корму очень изысканный аромат и сильно жиреют. Собранные до своего полного созревания, высушенные на солнце или в сушильном шкафу и размельченные, эти ягоды входят составной частью в специи, продаваемые в лавках. На Антильских островах, и особенно на Ямайке, сбор этих ягод приносит немалый доход.

Они входят в состав смеси четырех главных специй, которые продаются в лавках: корица, перец, гвоздика и мускатный орех.

ПЕРСИК

Персик родом из Персии. Плод этого растения приятен на вид, на ощупь и на вкус и хорошо пахнет. У него тонкая нежная кожица, покрытая легким бархатистым пушком, предохраняющим от насекомых. У некоторых сортов кожица желто-зеленоватая, довольно светлая; у других она красновато-желтоватая, с оранжевым оттенком и обычно с солнечной стороны окрашена в более или менее выраженный красно-фиолетовый цвет с пурпурным оттенком разной интенсивности. Косточка овальная, с бороздками внутри и такая крепкая, что разбить ее можно лишь ценой больших усилий. Внутри нее находится обычно одно ядро, реже два.

Персик знаменит в Китае с незапамятных времен. Поэты пишут, что он может давать бессмертие или приводить к смерти. Китайцы дарят друг другу настоящие или искусственные, фарфоровые персики в знак дружбы и взаимного расположения. Во всех случаях при украшении жилища китайские художники используют персик. В Персии на протяжении многих веков считали, что персик вызывает смерть и поэтому опасались его есть и даже прикасаться к нему. Но его привезли в Египет, где климат сделал персики более нежными и вкусными. С тех пор и персы едят их в больших количествах.

Лучшие виды персика встречаются в окрестностях Парижа. Монтре справедливо славится красотой, большими количествами и высоким качеством своих персиков. Затем идут Дофине, район Ангулема, Турень и т. д. Главное достоинство персика — плотная, нежная и сладкая мякоть, что становится видно, как только с персика удаляют кожицу, которая должна легко сниматься. Другое достоинство то, что мякоть сразу тает во рту, и третье — вкус плода пикантный, немного винный и иногда имеет слегка мускатный привкус. Косточка должна быть небольшой, а персик — не гладким, как бруньоны или конские каштаны, но вместе с тем покрыт лишь легким пушком, потому что излишне толстый пушок у персика — всегда признак невысокого качества. У самых лучших персиков этот пушок выпадает, особенно на открытом воздухе.

Различные способы приготовления персиков описаны в статьях *Компоты, Варенья, Консервы, Мороженое, Муссы, Флан, Торты и Ратафия*, к которым мы и отсылаем нашего читателя.

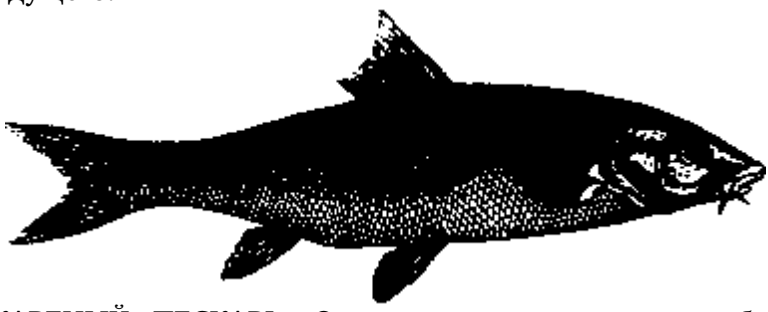
ПЕРСИК АЛЬБЕРЖ

Это сорт персика, который выращивают в Турени, желтая и очень плотная мякоть которого имеет слегка кисловатый вкус. Я припоминаю, что читал в Письмах Поля-Луи Курье, который не особенно любил этот персик, что его «жена стала жесткой и неподатливой, как персик альберж».

Если сравнение, сделанное знаменитым памфлетистом, не вызвало у читателя нелюбовь к этому персику, то он может использовать его в консервированном виде, нарезав кубиками и добавляя их в плум-пудинг вместе с костным мозгом и ломтиками засахаренного лимона.

ПЕСКАРЬ

Существует два вида пескарей: морской, окрашенный в бело-зеленоватый цвет и немного похожий на скумбрию, и речной пескарь, который водится в Сене и ценится намного выше предыдущего.



ЖАРЕНЫЙ ПЕСКАРЬ. Очистите, выпотрошите и оботрите пескарей, не моя водой. Смочите их в молоке, посыпьте мукой, наденьте на маленький серебряный вертел и поместите в очень горячий фритюр, выньте и подайте на стол с петрушкой и лимонным соком.

ПЕСКАРЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ. Подготовьте пескарей, как описано выше. Положите на дно блюда, в котором будете подавать их на стол, сливочное масло, очень мелко нарезанные петрушку, лук-татарку, шампиньоны, лук-шалот, тимьян, базилик, соль и перец. Сверху поместите рыб, а на них такие же приправы, как на дне. Влейте стакан белого вина, накройте крышкой и варите до тех пор, пока не упарится почти весь соус.

ПЕТРУШКА

Петрушка — обязательный компонент всех соусов. Ученый автор Трактата о полезных растениях говорит: «Петрушка делает кушанья более полезными для здоровья, более приятными, она возбуждает аппетит и способствует пищеварению». Мнение Боска об этом растении еще более положительно: «Отнять петрушку у повара — значит, почти полностью лишить его возможности заниматься своим искусством».

Повторяем, петрушка должна входить во все рагу и во все соусы, но существуют два случая, когда она является их основным компонентом: это *Watter-Fisch* и голландский соус с петрушкой *(см. Камбала, Окунь и Соусы)*.

ПЕТУХ*

Вне всякого сомнения, петух самая гордая, самая бдительная и самая отважная из всех существующих птиц.

Если говорить о его гордости, то достаточно лишь увидеть, как он вышагивает среди кур своего гарема, чтобы признать, что в этом отношении он соперник павлина. Что до его бдительности, то петух никогда не спит дольше двух часов подряд и начиная с часу ночи своим пронзительным криком будит человека и призывает его к активной жизни. Говоря о петушиной отваге Левайан сообщает в своих «Мемуарах», что его петух был единственным из всех животных, кого не смущали ни приближение льва, ни его рычание.

Во все времена петух имел отношение к магии, а магистрат швейцарского города Базеля приговорил одного петуха к сожжению за то, что он снес яйцо.

В эпоху Первой империи в какой-то момент шла речь о том, чтобы избрать в качестве эмблемы и герба на государственном флаге Франции старинного галльского петуха. Наполеон I, на рассмотрение которому представили эту проблему, отказался, ответив: «Я не желаю этого, потому что его съедает лиса». И выбрал орла.

В кулинарии петуха используют только для приготовления бульона, которому старинные сборники рецептов приписывали героические достоинства.

Тем не менее петух-девственник, холостяк наших птичьих дворов, обязан своему воздержанию и целомудрию вкусом и ароматом, которые полностью отличают его от его дядюшки-каплуна, который, как известно, является цыплятам не отцом, а дядей. Его готовят на вертеле или просто покрывают ломтиками свиного сала, потому что шпиговать его было бы для него оскорблением, а класть в рагу — бесчестьем.

Существует также петух-глухарь — великолепная дичь, которую привозят в основном из Арденн, Вогезов и Овернских гор. Его едят, как молодых петушков — жареным или шпигуют.

В общем, петух — очень красивое животное, галантное, бесстрашное, обладающее звонким голосом. Он очень хорошо воплощает в себе французский дух, но в кулинарии ценится мало, там предпочитают его потомство.

ПЕЧЕНЬ

На самом деле существует только три способа правильного приготовления телячьей печенки: на вертеле, по-мещански и по-итальянски.

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА. Она должна быть крупной, жирной и светлой. Нашпигуйте ее свиным салом, добавьте специи, пряную зелень и чеснок.

Конечно, можно зажарить телячью печень и в духовке, но на вертеле она получается совсем по-другому. Все объясняется ливром сливочного масла при жарке на вертеле.

Большая трудность состоит в том, чтобы совершенно мягкая телячья печенка держалась на вертеле, не поворачиваясь.

Нагрейте середину вертела, не доводя металла до покраснения. При подготовке печенки привяжите к ней бечевкой полоску сала, протолкните сало на середину вертела: на раскаленном металле сало «схватится» и будет крепко держаться до конца жарки (Вюймот).

Жарьте на медленном огне. Подавайте в собственном соку, удалив жир и добавив сок померанца или немного сока незрелого мускатного винограда.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ПО-МЕЩАНСКИ. Нашпигуйте телячью печенку кусочками свиного сала с приправами. Положите на дно жаровни ломтики сала, выложите печенку, добавьте морковь, сборный букет трав, несколько луковиц, в одну из которых воткните гвоздику, посолите, поперчите, положите натертый мускатный орех, покройте ломтиками сала, влейте бульон и 2 стакана красного вина. Положите ломтики лимона, очистив от кожицы и удалив зернышки, а если нет лимона, то влейте сок незрелого винограда и варите на медленном огне. Когда печенка будет готова, удалите жир, уварите жидкость и используйте ее для разведения темной мучной заправки, которая готовится отдельно. Ради бога, никогда не кладите корнишоны в рагу из телячьей печенки!

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Нарежьте телячью печень ломтиками. Положите в кастрюлю растопленное свиное сало, петрушку, лук-татарку, шампиньоны, соль, крупный перец, влейте растительное масло и белое вино, сложите туда же ломтики печенки, на них — еще слой приправ и продолжайте чередовать эти слои до заполнения кастрюли. Тушите на медленном огне, удалите жир, уварите соус и подавайте ломтики печени в этом соусе. Можете заменить его итальянским соусом *(см. Итальянский соус)*.

ГОРЯЧИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ. Мелко нарежьте и разотрите в ступке печень откормленных домашних птиц с 250 г говяжьего жира, таким же количеством свиного сала, шампиньонами, мелко нарезанным луком, пассированным в сливочном масле. Добавьте соль, перец и 6 яиц, взбив отдельно белки, влейте полстакана водки и сотрите все вместе. Обложите дно и края кастрюли кусочками сала, сложите туда полученную массу, добавив в нее нарезанные трюфели, покройте кусочками сала, поставьте кастрюлю на жаровню, покрыв огонь золой, и положите горящие угли на крышку кастрюли.

Мы рекомендуем керамическую или железную кастрюлю, потому что паштет должен остывать в кастрюле, иначе он деформируется. Когда паштет остынет, кастрюлю на мгновение окунают в кипяток, чтобы содержимое отделилось от содержащего, после чего это содержимое опрокидывают на блюдо.

ПЕЧЕНЬ НАЛИМА. Из нее готовят гарниры в Шамборе и в Режансе. Это редкое и изысканное кушанье.

Во время моих путешествий по России я всегда видел, как рыбаки с презрением отбрасывали подальше от себя рыбу, похожую на угря или миногу, с зелеными и белыми полосками, округлую, как свиная колбаса, похожую, как мне казалось, на одну пресноводную рыбу, которую я знал во Франции.

Русские называли эту рыбу *наим.*[73] Наконец, после многочисленных расспросов я уверился в том, что столь презираемая русскими рыба — не что иное, как налим, которого я так часто ловил вилкой во французских ручьях. Я схватил одну из первых же рыб, которую на моих глазах выбрасывали, и осведомился о цене. Рыбак пожал плечами.

Я велел зажарить налима, подержав его некоторое время в белом вине, вместе с нарезанной колечками луковицей, петрушкой, зеленым луком, базиликом, солью, перцем, гвоздикой и сливочным маслом. Когда рыба изжарилась, я съел ее вместе с этим упаренным отваром, заедая хлебом, с маслом и свежей зеленью.

Я не ошибся: это действительно был налим.

ПИВО*

Пиво — это один из самых древних и широко распространенных напитков. Считается, что первыми с ним познакомились египтяне.

Наверняка после вина это лучший напиток, получаемый в результате брожения. Пиво распространено намного шире, чем вино, его делают повсюду.

Готовят пиво из проросшего и высушенного ячменя, хмеля и воды. В некоторых странах пиво делают из пшеницы или ржи, из кукурузы или пшена, но больше всего ценится то, которое готовят из ячменя, проращенного для получения сахаристого вещества, и обжаривают для придания пиву горечи и цвета. Чем больше пиво кипятят, тем лучше оно сохраняется. Хмель, который входит в него, за счет горечи придает пиву вкус и препятствует его прокисанию.

Мы уже сказали, что следует использовать проросший ячмень. Для его прорастания требуется соблюдение трех условий: нужны влажность, определенная температура и присутствие воздуха. С этой целью некоторое количество ячменных зерен замачивают в большом каменном или деревянном резервуаре, куда наливают столько воды, сколько требуется для того, чтобы целиком покрыть все зерно, которое собираются замачивать до тех пор, пока зерна не станут раздавливаться между пальцами.

Во время операции, которая продолжается двое суток, воду в резервуаре сменяют дважды или трижды. Когда зерно достаточно набухнет, воду сливают и заливают в последний раз для промывки зерна. Затем ее сливают снова, а зерна при этом

продолжают медленно набухать. Через 8 часов летом и через 12 часов зимой ячмень вынимают и складывают в кучи, которые вскоре разогреваются изнутри. Через некоторое время становится видно, как на концах зерен появляются маленькие белые точки, что означает начало прорастания. Время от времени кучи зерна ворошат, чтобы дать повсюду доступ воздуху. Затем, когда зерно просохнет, его складывают в сухом месте, где оно подвергается воздействию температуры, достаточной для того, чтобы зерно слегка обжарилось. Затем его просеивают через крупные сита, чтобы отделить пересушенные зерна, и размельчают на мельницах, чтобы получить подобие муки, которую помещают в специально сделанные деревянные чаны. В них заливают горячую воду при температуре 40°, хорошо перемешивая всю массу, чтобы ячмень смешался с водой. Затем некоторое время выдерживают и добавляют еще воды, но уже более горячей, чтобы поднять температуру до 50°. Снова перемешивают и на поверхность бросают некоторое количество солода, хорошо измельченного в муку. Чан тщательно закрывают и оставляют жидкость на несколько часов, после чего сливают и выливают в котел, куда добавляют хмель так, чтобы пивное сусло до него доходило.

Жидкость доводят до кипения, затем охлаждают, принимая меры, чтобы сусло не прокисло. Для этого мы советуем сливать жидкость в аппарат, в котором она постепенно охлаждается током холодной воды, которая циркулирует между двойными стенками в направлении, противоположном току сусла.

Когда пивное сусло охладится до нужной температуры, к нему добавляют дрожжи. Вскоре начинается брожение, более или менее интенсивное в зависимости от температуры. Тогда пиво переливают в бочки, где брожение завершается, после того как толстый слой пены, образованной дрожжами, выливается наружу.

Когда наступает этот момент, для того чтобы можно было пить пиво, его следует осветлить с помощью рыбьего клея и разлить по бутылкам.

На сегодняшний день в Париже больше всего ценится пиво, производимое на севере Франции, в Лионе и в Страсбурге, а со времен выставки — еще и знаменитое венское пиво, которое делает г-н Дрегер. Упомянем также лондонское пиво портер, эдинбургский эль, красное амстердамское и роттердамское пиво, темное пиво из Кельна, фаро из Брюсселя, пиво из Лувена, из Морле и др.

Пиво — это напиток, который следует разливать по бутылкам очень аккуратно. Нельзя забывать тщательно промывать бутылки, использовать только новые пробки, через три дня после разливки класть бутылки на бок и оставлять их в таком положении на 7–8 дней. При соблюдении этих правил ваше пиво будет храниться долго.

Во всей Северной Европе из пива готовят очень сытный суп, более полезный для здоровья, чем большинство других продуктов, используемых крестьянами. Всем известно, что в России национальным супом является тот самый знаменитый суп с пивом, который Карем, будучи метрдотелем у императора Александра, подавал ему при каждой трапезе во время его пребывания в Париже.

Этот суп описан в статье *Суп с пивом по-берлински.*

В зависимости от зерна, которое использовали для приготовления пива, и от степени, до которой дошло брожение, пиво может быть более или менее полезным для здоровья. В общем, пиво — питательный и освежающий напиток, но иногда вызывает вязкость крови, затруднение дыхания и проблемы с почками. На самом деле, это зависит от темперамента, и многие люди, которые часто пьют пиво, чувствуют себя при этом очень хорошо.

Закончим короткой историей, которую рассказал нам один заклятый враг пива.

Один несчастный, приговоренный к смерти, на эшафоте вдруг чувствует страшную жажду и просит дать ему чего-нибудь освежиться. Ему дают стакан пива, который он отвергает со словами:

— Нет, только не пиво, от него бывают камни в почках…

Это предупреждение приговоренным к смерти, которых мучает жажда.

ПИКША

Вид рыб из рода тресковых; похожа на треску. Подходит к нашим побережьям, где ее ловят так же, как треску. Ее мясо различается в зависимости от возраста, места добычи, пола и времени года. Обычно она имеет в длину 6–7 м и весит 5–7 кг. Она мечет икру в открытом море и в некоторые периоды года встречается в таких количествах, что на расстоянии мили от берегов Англии три рыбака могут заполнять пикшей свои лодки по два раза в день.

ПИЛАВ, ПЛОВ

Название кушанья, которое очень распространено на Востоке. Оно состоит из риса, который варят в воде или в бульоне, но так, что его зернышки остаются целыми и немного недоваренными. Рис этот поливают растопленным маслом. Вообще существует столько же способов готовить плов, сколько есть разных провинций.

ТУРЕЦКИЙ ПЛОВ. Промойте рис в теплой воде, положите в посуду с плотно закрывающейся крышкой, влейте тройной объем мясного бульона и поставьте на очень сильный огонь. Когда начнет кипеть, разведите в блюдце или в чашке немного шафрана и вылейте в рис. Варите на сильном огне, постоянно держа крышку плотно закрытой. Рис при этом становится плотным и приобретает консистенцию. Выньте его из казана и подайте на стол, выложив на блюдо пирамидой. Вся эта операция должна длиться около полутора часов.

Плов может готовиться также постным, то есть на сливочном масле.

ПИНЬЕЗИ

Разновидность нуги, которую готовят с ядрышками сосновых шишек и нарбоннским медом.

ПИРОГИ СЛАДКИЕ (И НЕ ТОЛЬКО) И ПИРОЖНЫЕ

Сладкий пирог — изделие из теста, почти всегда круглой формы, обычно готовится из муки, яиц и масла, иногда из риса. Название сладкого пирога и пирожного — *gateau* — несомненно происходит от слова *gater* — портить, баловать, и может быть объяснено тем, что детей балуют и портят, давая им пироги и пирожные в награду или для поощрения.

Из всех сладких пирогов самый известный — пирог Волхвов *(gateau des Rois),* который пекут на праздник Богоявления и в который кладут боб. Этот старинный и патриархальный обычай распространился повсеместно, и немного осталось семей, которые в день этого праздника не собираются за столом, чтобы съесть этот пирог.

В некоторых провинциях помимо долей пирога, предназначенных для присутствующих, отрезают еще долю Господа Бога, которая принадлежит первому нищему, который постучит в дверь. Следовательно, эта доля становится долей бедняков.

Как известно, всегда режет пирог и раздает его куски самый младший из присутствующих. В связи с этим Баржак, лакей кардинала де Флери, позволил себе однажды остроумную шутку.

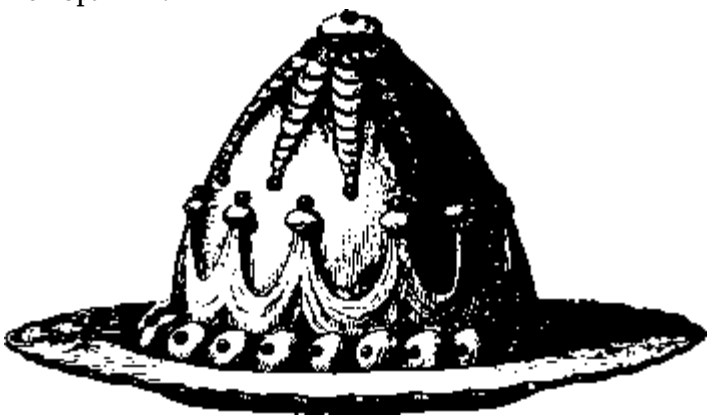
Как-то в День Богоявления он нашел способ собрать за столом у своего хозяина двенадцать гостей столь почтенного возраста, что Его Преосвященство, хотя ему в тот момент и было больше девяноста лет, оказался самым младшим из присутствующих, так что ему пришлось выполнить обязанности, которые обычно возлагаются на детей. Это его приятно удивило.

Теперь несколько рецептов.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ. Возьмите 12 ярко-оранжевых морковей, почистите, вымойте, сварите в кастрюле с подсоленной водой, удалите серединки, слейте воду. Протрите морковь через сито, положите в другую кастрюлю и подсушите на огне. Приготовьте кремообразное тесто, исходя из полсетье молока, добавьте немного муки для некоторого загустения. Когда заварится, добавьте морковное пюре, щепотку засахаренного и измельченного апельсинового цвета, поочередно разбейте туда же 4 целых яйца, прибавьте также 6 яичных желтков (белки от которых сохраните отдельно) и один квартерон растопленного сливочного масла; тщательно перемешайте. Взбейте яичные белки, положите их в смесь. Смажьте сливочным маслом

кастрюлю и переверните ее вверх дном, чтобы масло стекло. Посыпьте хлебными крошками, залейте в кастрюлю подготовленную смесь, испеките в духовке. Выложите на блюдо и подавайте на стол в горячем или холодном виде.

РИСОВЫЙ ПИРОГ. Сварите 150 г риса, как для приготовления супа с белой заправкой. Когда сварится и загустеет, смешайте его с песочным тестом, которое приготовьте из одного литрона муки, трех квартеронов сливочного масла, четырех яичных белков. Не забудьте добавить соль в таком количестве, какое требуется для обычного пирога. Сложите тесто вместе с рисом в ступку, разотрите все вместе. Придайте форму как обычно, смажьте яйцом и выпекайте в духовке на листе промасленной бумаги. Подавайте горячим.



Пирог с вермишелью делается так же.

ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ. Растолките вместе 180 г фисташек, 60 г очищенного сладкого миндаля, половину засахаренного цитрона, добавьте 2 яичных белка, просейте смесь через сито, добавьте равное количество сахарной пудры, все тщательно перемешайте. Затем взбейте отдельно еще 8 белков и размешайте их с четырьмя желтками. Тщательно перемешайте, протрите через сито и выложите в форму из промасленной бумаги. Пеките два часа в духовке, где снизу огонь должен быть горячее, чем сверху. Выньте торт из духовки, снимите бумагу и подавайте охлажденным в качестве антреме.

СЛАДКИЙ ПИРОГ СЛОЕНЫЙ. Приготовьте слоеное тесто, разрежьте на 5 частей, из которых одна должна быть вдвое больше остальных. Раскатайте 4 меньших части до толщины пятифранковой монеты, сделайте из них пирог, а оставшуюся часть используйте в качестве верха; смажьте яйцом и испеките в духовке; верхнюю часть, если хотите, можете покрыть сахарной глазурью. На каждый слой теста положите любое варенье, причем на каждый слой — разное.

Сложите слои друг на друга, на последний слой положите верхнюю крышку и разрежьте ее по форме восьми нижних долей. Смажьте яйцом и сделайте сверху рисунки различным вареньем. Подавайте на стол как антреме.

ПИРОЖНЫЕ МАДЛЕН. Разбейте 10 яиц, отделите белки от желтков. Взбейте желтки с тремя квартеронами сахарной пудры, щепоткой мелко нарезанного цитрона и небольшим количеством соли, добавьте пол-ливра мелкой муки и тщательно перемешайте. В эту смесь добавьте хороший кусок высококачественного сливочного масла, 6 хорошо взбитых белков и снова тщательно перемешайте. Смажьте сливочным маслом маленькие формочки для пирожных медлен, заполните их приготовленным тестом, испеките в духовке на слабом огне и подайте на стол.

ПИРОЖНЫЕ КОРОЛЕВЫ. Очистите и растолките в ступке 1 ливр сладкого миндаля, добавьте 1 ливр сахара и 4 яичных белка, которые следует смешивать с остальными компонентами постепенно. Сделайте из этого состава пирожные, разукрасьте разными способами, выложите на лист и выпекайте в духовке на слабом огне. Украсьте их, как миндальные пирожные, и подавайте на стол.

МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ. Приготовьте тесто как обычно, взяв сливочное масло, 2 или 3 яичных желтка и, конечно, муку. Добавьте 125 г мелко растертого миндаля, щепотку соли и немного флердоранжевой воды. Все тщательно перемешайте, сделайте густое тесто, раскатайте его скалкой на промасленной

бумаге и испеките в духовке.

ПИРОГ ПИТИВЬЕ. Приготовьте миндаль, как для только что описанного пирога, добавьте к нему 250 г сахарной пудры, немного мелко нарезанной лимонной цедры и пол-ливра хорошего сливочного масла. Постепенно вмешайте туда же 6 яиц и закончите, как миндальный пирог.

ПОЛЬСКИЕ ПИРОЖНЫЕ. Возьмите слоеное тесто в количестве, соответствующем количеству пирожных, которые вы хотите приготовить. Заверните и раскатайте это тесто дополнительно один или два раза, затем раскатайте до толщины в 3 линии, нарежьте небольшими квадратиками, слегка смочите их сверху и заверните 4 кончика каждого квадратика к центру; сложите на лист, смажьте яйцом и поставьте в духовку. Когда почти испекутся, посыпьте их мелким сахаром, глазируйте в духовке, чтобы приобрели приятный цвет. Положите в середину каждого пирожного вишню или незрелую виноградину, выложите на блюдо и подавайте как мелкие антреме или при подаче на стол сложите пирамидой.

ПИРОГ С «КОЛОДЦЕМ». Приготовьте слоеное тесто, раскатайте его до толщины в 2 линии, накройте блюдом такого размера, которого должен получиться ваш пирог, обрежьте тесто вокруг блюда и положите кружок из теста на лист для выпечки. Возьмите другое блюдо, меньшего размера, сделайте еще один кружок из теста, в середине его вырежьте отверстие шести дюймов в окружности, положите получившееся кольцо на первый слой теста. Разделите оставшийся кусок слоеного теста на 4 части и проделайте с каждой из них ту же операцию. Каждый раз вырезайте из куска теста середину, а получающиеся кольца складывайте друг на друга так, чтобы получился «колодец» («родник любви»). Смажьте яйцом и сливочным маслом и

поставьте в духовку. Когда почти испечется, посыпьте сахаром, глазируйте сахарной глазурью, выньте все, что окажется внутри «колодца», и заполните его разными вареньями. Если хотите, при подаче на стол можете окружить ваш пирог заварными шу с кремом, слепленными друг с другом, чтобы образовалась цепочка.

ПИРОЖНЫЕ-ПОЛОСКИ. Раскатайте слоеное тесто и нарежьте его полосками, из которых вы сделаете пирожные. Выложите их на лист или на противень, смажьте яйцом и поставьте в духовку. Когда испекутся, глазируйте их и подавайте на стол.

ПИРОГ СО СВИНЫМ САЛОМ. Приготовьте очень хорошее песочное тесто, сделайте из него пирог как обычно. Разложите рядами и очень близко друг к другу кусочки свиного сала с прожилками мяса слоем высотой с пирог, все хорошенько разровняйте, испеките в духовке и подавайте холодным.

Тесто не следует слишком много солить из-за присутствия в нем сала.

ПИРОГ КОМПЬЕНСКИЙ. Просейте через сито 125 г хорошей муки, сделайте из нее две горки с углублениями, как при изготовлении бриошей, возьмите немного больше четвертой части муки для приготовления опары, положите дрожжи и сделайте опару более жидкой, чем для бриошей; дайте подойти. В углубление большей мучной горки всыпьте одну унцию соли, влейте стакан воды, добавьте горсть мелкого сахара, измельченную цедру двух лимонов и нарезанный мелкими кубиками цитрон. Замесите тесто, как описано в статье *Тесто для бриошей*, сделайте его более жидким. Смажьте форму сливочным маслом, выложите в нее тесто, дайте подойти, в зависимости от свежести дрожжей, не больше одного-двух часов. Пеките пирог в хорошо прогретой духовке, переверните форму, чтобы вынуть готовый пирог и подавайте его на стол холодным.

ПИРОГ С СЫРОМ БРИ. Возьмите хорошо выдержанный сыр бри, разотрите его вместе с одним литром муки, 90 г сливочного

масла и небольшим количеством соли, добавьте 5 или 6 яиц и хорошо вымесите тесто рукой. Дайте ему постоять полчаса, раскатайте скалкой, сделайте пирог как обычно, смажьте яйцом и маслом, испеките в духовке и подавайте на стол.

ПИРОГ ЗАКРЫТЫЙ С НАЧИНКОЙ. Сделайте из слоеного теста две заготовки для пирога одинаковой толщины. На одну из них выложите слой варенья, оставив края шириной в палец. Положите сверху вторую заготовку и соедините их вместе, защипав все края пальцами. Затем смажьте ваш пирог яйцом и поставьте в духовку печься.

Когда испечется, смажьте сверху сливочным маслом с помощью кисточки или перышка и посыпьте мелкой нонпарелью или сахаром, который затем глазируйте при нагревании.

ПИРОГ АНГЛИЙСКИЙ. Разведите муку с молоком и сливками, добавьте пол-ливра мелко нарезанного изюма с таким же количеством говяжьего жира, а также кориандр, натертый мускатный орех, флердоранжевую воду и водку, все тщательно перемешайте. Смажьте сливочным маслом дно кастрюли, выложите в нее тесто, испеките в духовке и в момент подачи на стол глазируйте сахаром.

ЗАПЕКАНКА КОРОЛЕВСКАЯ МЯСНАЯ. Отрежьте кусок телячьего огузка диаметром с тарелку и нашпигуйте его мелкими кусочками свиного сала. Отрежьте другой кусок такого же размера для покрышки, которую не нужно шпиговать. Выложите на дно кастрюли кусочки сала, сверху поместите нашпигованный кусок телятины шпигом вниз, сверху положите на телятину тонкий слой фарша и сделайте из этого же фарша бортики. В середину на этот фарш положите рагу из гусиной печенки с трюфелями, на это рагу — еще один очень тонкий слой фарша, а на него — верхний кусок телятины. Смажьте запеканку яйцом, накройте одним-двумя ломтиками сала, запеките в духовке и подайте на стол в качестве антре, с соком от окорока и лимонным соком.

ПИРОГ ФРАСКАТИ. Испеките тонкий апельсиновый бисквит в круглой форме для теста. Вынув из духовки, переверните на противень, чтобы выровнять его сверху и разрезать в поперечном направлении на куски толщиной в один сантиметр. Затем каждый кусок разрежьте на 4 части и выложите их друг на друга в середине блюда, чтобы получался пирог. При этом по мере выкладывания пропитывайте каждый кусок английским кремом, ароматизированным апельсином, беря каждый раз несколько столовых ложек этого крема, и посыпайте каждый кусок очень мелко нарезанными засахаренными апельсиновыми корками. Когда пирог будет готов, обложите его снизу половинками яблок

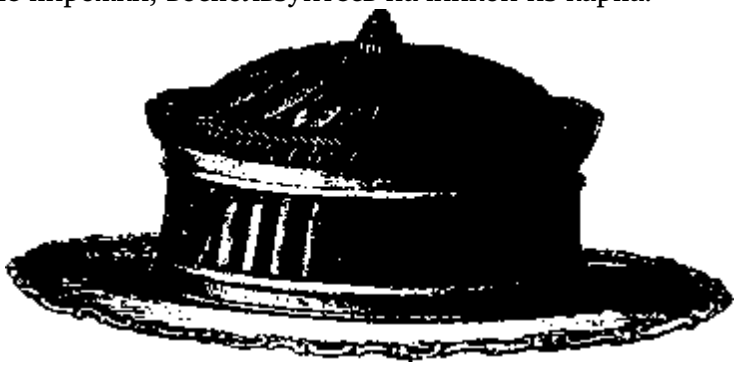
в форме ежиков, то есть яблоками, тушенными целиком в сливочном масле, но не разваренными и покрытыми абрикосовым мармеладом. В эти яблоки воткните тонкие кусочки сухого миндаля, посыпьте сахаром и глазируйте в духовке. Половинку яблока положите на верх пирога и подайте на стол вместе с английским кремом (рецепт Урбэна Дюбуа, знатока кухни всех стран.)

САВАРЕН

Смешайте немного пивных дрожжей и сливок, добавьте три яйца, одну кварту сахарной пудры, три кварты свежего растопленного сливочного масла и совсем немного соли. Замесите все вместе, добавив достаточное количество сливок для получения мягкого, некрутого теста. Смажьте изнутри сливочным маслом форму, сделанную в виде кольца, и посыпьте ее дно (где окажется верх вашего пирога) очищенным и размельченным миндалем. Заполните форму на 3/4 приготовленным тестом и поставьте на слабый огонь, чтобы поднялось, затем пеките, как бриоши, после чего выньте из формы и медленно влейте сверху сироп, чтобы пропитать им пирог. Этот сироп готовится из кирша, уваренного до средней густоты сахарного сиропа, щепотки ванильного порошка и небольшого количества орехового молока из лещины. Сироп придаст са-варену великолепный вкус, и вы можете подавать его на стол горячим или холодным.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ И ПАШТЕТЫ

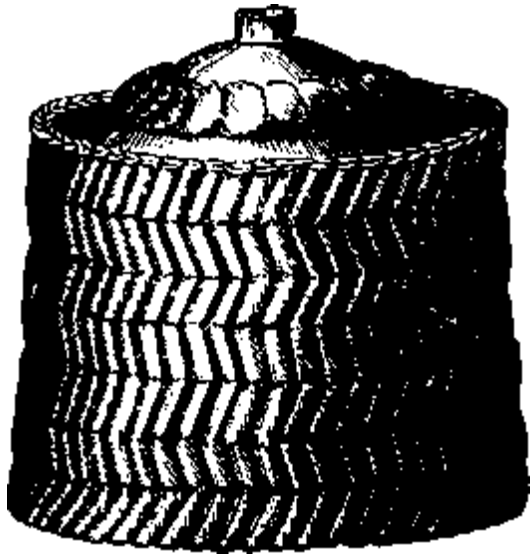
ПИРОЖКИ С МЯСОМ ИЛИ ПОСТНЫЕ. Раскатайте слоем толщиной в сантиметр обрезки слоеного теста или кусок песочного. Возьмите вырезку для теста такой величины, какой вы собираетесь сделать пирожки, вырежьте ею кусочки из раскатанного теста, положите их на противень. В середину каждого поместите порцию начинки для пирожков *(см. Фарш, разделы Фарш с луком или Годиво)*. Если хотите приготовить постные пирожки, воспользуйтесь начинкой из карпа.



Из слоеного теста сделайте верхние корки для пирожков, раскатав тесто толщиной в 3 линии, накройте фарш так, чтобы он не выступал за верхние края теста. Слегка прижмите края пирожков пальцами и смажьте яйцом. За четверть часа до подачи на стол испеките пирожки и подайте на стол, как только вынете из духовки.

ПИРОЖКИ С МЯСНЫМ СОКОМ. Сделайте нижнюю корку для пирожков из песочного теста, положите на дно формочек для дариолей *(см. Дариоли)*, заполните мясным фаршем со шнит-луком, фаршем годиво или фаршем из карпов, полейте постной подливкой. Покройте начинку верхним слоем слоеного теста. Для этой цели используйте вырезку для теста, соответствующую по размерам формочкам. Сверху смажьте пирожки яйцом и испеките. Когда испекутся, выньте их из формочек, выложите на блюдо, полейте хорошим, уваренным испанским соусом и подавайте на стол.

ПИРОЖКИ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ. Сделайте нижнюю корку из слоеного теста, раскатанного слоем толщиной в четыре линии. Слоеное тесто складывайте и раскатывайте пять раз. Возьмите вырезку для теста диаметром полтора дюйма, нарежьте тесто.



Положите получившиеся донца для пирожков на противень, переворачивая их, смажьте яйцом и заверните края, отступя от края на несколько линий. Испеките и удалите серединки. Нарежьте белое мясо птицы маленькими кубиками или полосками. В момент подачи на стол возьмите хорошо уваренный и густой соус бешамель *(см. Бешамель в статье Соусы)*, положите в него белое мясо, нагрейте все вместе, не давая закипеть, заполните этим фаршем пирожки и подавайте на стол.

Можете сделать таким же образом пирожки с гусиной печенкой, с сальпиконом или с молоками карпа и т. д.

ПИРОЖКИ БУШЕ. Сделайте слои теста для пирожков тоньше, чем в предыдущем рецепте, разрежьте их так, чтобы по размеру получились буше,[74] выложите их на противень, смажьте яйцом, скрепите по кругу, испеките. Когда испекутся, снимите верхнюю корку, удалите середину и заполните рагу следующего состава.

Мелко изрубите белое мясо домашней птицы и положите в кипящий соус бешамель, тщательно перемешайте, заполните этой начинкой испеченные пирожки и подавайте на стол.

ПИРОЖКИ С САЛЬПИКОНОМ. Для приготовления этих пирожков поступайте, как в случае пирожков с мясным соком. Когда они испекутся, выньте серединку, нарежьте маленькими кубиками, добавьте сваренные шампиньоны, трюфели, несколько птичьих печенок, артишоки, нарезав все кусочками одинаковой величины. Выложите все эти ингредиенты в уваренный испанский соус и дайте один раз вскипеть. Удалите жир, попробуйте на вкус, если все в порядке — заполните пирожки начинкой и подайте на стол.

ПИРОГ С ФАРШЕМ ГОДИВО ДЛЯ АНТРЕ. Замесите тесто, раскатайте полученный кусок до размеров блюда для антре.

Выложите этот слой теста в круглую форму такого же размера, разложите в середине немного фарша годиво, сверху — горсть шампиньонов, пассируйте и слейте избыток жидкости. Добавьте несколько артишоков, разрезанных на 4 или на 6 частей, возьмите фарш годиво, скатайте из него колбаски такой величины, какую сочтете нужной, разложите поверх начинки и по краям. Сделайте верхнюю корку для пирога немного большего размера, смочите водой край нижнего слоя теста и положите сверху второй слой, чтобы получилась крышка. Слепите края вместе, очистите их, смажьте пирог яйцом и выпекайте в духовке, где огонь горит снизу и сверху. Когда испечется, снимите крышку, выложите на блюдо, полейте хорошим испанским соусом и подавайте на стол. Можете выложить ваш пирог в кастрюлю, чтобы довести до кипения начинку в испанском соусе, не забыв удалить с него жир. Слегка отожмите ваш пирог, заполните его начинкой и подавайте на стол (Куршан).

ПИРОГ С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ. Возьмите дрожжевое тесто, выложите его в форму и сделайте пирог, начинив его фаршем со шнит-луком.

Вот как делают этот фарш:

Возьмите 75 г телячьего ссека, столько же говядины от огузка и один ливр говяжьего почечного жира. Телятину и говядину измельчите как можно мельче — для этой цели используйте специальный нож. Одновременно изрубите говяжий жир, смешайте все вместе. Всыпьте соль, перец и специи. Когда хорошо перемешается, добавьте одно за другим два яйца и снова продолжайте рубить. Когда яйца перемешаются с остальными компонентами, влейте чуть-чуть воды и продолжайте добавлять ее до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию фарша. Тогда постарайтесь приподнять ее ножом, чтобы жир еще лучше перемешался. В конце добавьте очень мелко нарезанные петрушку и зеленый лук, все перемешайте, прибавьте специи. Заполните пирог этой начинкой, раскатайте тесто для верхней крышки пирога, слепите края и украсьте их. «Закройте» пирог со всех сторон, накройте ложной крышкой из слоеного теста, которую следует надрезать и помазать маслом. Смажьте пирог яйцом и поставьте в духовку. Когда испечется, снимите верх, удалите жир, нарежьте фарш полосками, не вынимая его, полейте хорошим уваренным испанским соусом. По желанию добавьте лимонный сок и снова верните на место крышку пирога из теста. Подавайте на стол в горячем виде.

ПИРОГ С ПЕТУШИНЫМИ ГРЕБЕШКАМИ В ГРИБНОМ СОУСЕ. Сделайте из теста форму для пирога, заполните мукой или мясом из соуса. Когда мясо будет готово и приобретет приятный цвет,

выньте мясо или муку, а также серединку из формы, сделанной из теста, и заполните эту форму петушиными гребешками в соусе.

Как вам известно, для изготовления этой начинки петушиные гребешки отваривают в белом мясном бульоне вместе с петушиными почками. Начиная их использовать дольше, слейте жидкость, поместите в кастрюлю нужное количество уваренного бархатистого соуса, если хотите, чтобы рагу было с белой заправкой. Если собираетесь готовить его с темной заправкой, используйте уваренный испанский соус, добавив к нему немного крепкого мясного бульона. Если соус окажется слишком густым, прокипятите гребешки на медленном огне еще в течение четверти часа. В момент подачи на стол добавьте петушиные почки, несколько отваренных шампиньонов, донца артишоков и трюфели, по вкусу. Если рагу получается слишком белым, поступите с ним как указано в статье Зобная железа теленка, а если соус на темной заправке, то действуйте тем методом, какой указан в той же статье.

ПИРОГ АНГЛИЙСКИЙ С НАЧИНКОЙ. Делается, как предыдущий, но вместо петушиных гребешков используют гусиные, индюшачьи или любые другие потроха.

ХОЛОДНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ, ИЛИ ПИРОГ С ПАШТЕТОМ. Возьмите один или два куска от верхней части телячьего огузка, отбейте, удалите нервы и кожу, нашпигуйте свиным салом, добавьте перец, специи, мелко нарезанные петрушку и зеленый лук, немного ароматических приправ, растертых в ступке и просеянных.

Приготовьте фарш из нижней части телячьего огузка и равного количества очень мелко нарезанного свиного сала. Добавьте соль, перец, специи, ароматические приправы и очень маленький кусочек чеснока по вкусу. Разотрите этот фарш в ступке, добавьте несколько цельных яиц одно за другим. Время от времени вливайте воду так, чтобы постоянно было больше воды, чем яиц. Закончив эти операции, выложите дно кастрюли ломтиками сала и положите туда немного получившегося фарша.

Посыпав телятину солью, перцем и специями, выложите ее в кастрюлю на фарш, выложив фаршем также края кастрюли и пустые места, которые могут остаться; слегка сожмите фарш и телятину, чтобы пустот оказалось поменьше. Затем накройте кастрюлю крышкой и припустите в духовке в течение часа. Выньте из духовки, дайте остыть, после чего возьмите пресное сдобное тесто (см. Тесто пресное сдобное), смочите его, раскатайте круглым слоем в палец толщиной. Положите сверху 1 или 2 листа толстой промасленной бумаги, слепленных вместе. На один из них выложите немного фарша, отложенного специально для этой цели; разложите этот фарш по поверхности в размер кастрюли, в которой припускаете мясо. Слегка нагрейте эту кастрюлю, чтобы снять приставшее мясо, переверните на крышку и выложите начинку в середину подготовленного нижнего слоя теста. Разомните сливочное масло с мукой, посыпьте мукой начинку, сложите на нее сливочное масло слоем толщиной с мизинец, сделайте из него кольцо поверх паштета, положите туда же несколько кусочков масла, а также 2–3 половинки лавровых листьев. Далее подготовьте верхний слой теста, вдвое более тонкий, чем нижний. Он должен быть достаточно большим, чтобы покрыть начинку и свеситься на нижний слой теста. Смочите нижний слой теста по краям начинки, положите сверху другой слой теста, соедините их края, уберите лишнюю начинку, которая может оказаться снизу, смажьте яйцом все края теста и сформируйте полностью пирог, приподнимая нижний слой теста до верхнего. Изготовьте третий слой теста, чтобы сделать крышку для пирога; смочите верх вашего изделия и слепите с его краями края этой крышки. Одинаково обрежьте их и сделайте на поверхности теста защипы либо рисунок, какой вам понравится. Ложную крышку изготовьте из слоеного теста (см. Слоеное тесто). Накройте ею ваше изделие и сделайте в центре отверстие, которое называют «трубой». Смажьте яйцом и поставьте выпекаться в достаточно разогретую духовку, которую слегка остудите. Дайте пирогу подрумяниться. Если во время выпекания ваш пирог начнет подгорать, слегка накройте его бумагой и пеките 3 или 4 часа. Достаньте и определите готовность с помощью тонкой деревянной палочки. Если палочка входит легко, значит, кушанье готово. В этом случае влейте в него немного водки, потрясите и заполните небольшим количеством мясного бульона. Когда почти остынет, заткните «трубу», переверните кверху дном на белую салфетку, чтобы начинка равномерно распределилась. Когда захотите подать на стол, поскребите нижнюю корку, если она слишком поджарилась. Разложите на блюде салфетку, выложите на нее пирог и

подавайте на стол целиком (Куршан).

ПАШТЕТ ИЗ ОКОРОКА, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ. Очистите вестфальский или байонский окорок, удалите кости. Вымочите от соли в течение 8—10 часов, заверните в полотно, положите вариться в большую кастрюлю, куда прибавьте 1,5 кг говядины, 500 г топленого сала и мелко нарезанного шпика и 750 г сливочного масла. Добавьте морковь, пучок петрушки и зеленого лука, луковицы с воткнутыми в них тремя гвоздиками, лавровый лист, тимьян, базилик и зубчик чеснока. Сварите на три четверти, выньте окорок, снимите с него кожу дайте остыть и снова почистите. Возьмите то, что при этом срежете, а также говядину, варившуюся вместе с окороком, мелко изрубите вместе с 500 г сала, разотрите все в ступке, добавьте 2–3 цельных яйца и мелко нарезанную пряную зелень. Приготовьте сдобное пресное тесто, вымесите и раскатайте слоем толщиной в палец. Положите на два листа промасленной бумаги, отметьте в центре место для окорока, уменьшите в этом месте толщину теста почти вдвое, надавливая на него пальцем. Затем приподнимите края и сделайте из теста форму для пирога. Постарайтесь сделать так, чтобы не получилось ни одной складки, разровняйте, проводя по тесту одной рукой и придерживая его другой рукой снаружи. Старайтесь брать для этого блюда только 2 кг масла на буасо. На дно формы из теста выложите часть фарша, на него — окорок. Пустые места заполните оставшимся фаршем, накройте верхним слоем теста и хорошенько слепите края. Добавьте верхнюю крышку из слоеного или песочного теста, в середине сделайте «трубу» и пеките в хорошо нагретой духовке до подрумянивания. Когда почти испечется, протрите соус через сито, не удаляя жир. Заполните им ваше изделие при тщательном перемешивании. Вновь поставьте в духовку на слабый огонь примерно на полчаса. Выньте и снова заполните соусом, дайте остыть, закройте отверстие в середине, переверните вверх дном и оставьте в таком положении до следующего дня. Удалите бумагу, почистите дно пирога и подавайте на стол.

ПАШТЕТ ИЛИ ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПУЛЯРОК И ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ПТИЦЫ, НАПРИМЕР, ИНДЕЙКИ, ЦЫПЛЕНКА И Т.П. *(см. Цыпленок)*.

Из бекасов, вальдшнепов, зуйков и ржанок, а также других мелких птиц пироги и паштеты готовятся так же. В них кладут больше или меньше фарша, это зависит от того, кто их готовит.

ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ — РИССОЛИ

Эта разновидность выпечки представляет собой завернутое в тесто молотое мясо, в которое добавлены специи. Такие пироги с мясом жарятся в растопленном свином сале. Сначала готовят небольшие раскатанные кусочки теста в форме маленьких овальных пирожков, которые заполняют фаршем годиво из белого мяса каплуна и говяжьего костного мозга с добавлением соли и перца. Все компоненты фарша тщательно размалывают, лепят пирожки и зажаривают их в топленом сале.

ПИРОЖКИ С ЖИРНОЙ НАЧИНКОЙ. Приготовьте фарш из белого мяса каплуна или из куска телятины, слегка обжаренной на решетке; добавьте петрушку, зеленый лук, один шампиньон, немного вареного окорока, смоченный в молоке хлебный мякиш.

Для загустения положите два сырых яичных желтка, разотрите все вместе в ступке. Далее сделайте из очень тонкого слоеного теста верх и низ для пирожков, нарежьте небольшими кусочками. На них разложите подготовленный фарш, накройте таким же тестом, слепите вместе верхний слой теста с нижним, подравняйте пирожки и жарьте в очень горячем растопленном сале. Подавайте как закуску или как гарнир.

ПИРОЖКИ С ПОСТНОЙ НАЧИНКОЙ. Поступайте, как сказано выше, но вместо жирного фарша приготовьте постный и зажарьте так же.

РИССОЛИ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ТРЕБУХОЙ. Возьмите бланшированную телячью требуху, нарежьте, положите между двумя слоями требухи немного фарша, склейте яйцами и зажарьте, обмакивая в жидкое тесто.

РИССОЛИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ, С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Возьмите немного кондитерского крема и четверть этого количества костного мозга и апельсинового цвета. Слегка обжарьте сахар, добавьте немного сливок, три или четыре

бисквита с горьким миндалем. Все тщательно разотрите в ступке, сделайте риссоли, как сказано выше, глазируйте их и подавайте горячими в качестве антреме.

ШОКОЛАДНЫЕ РИССОЛИ. Приготовьте очень нежное песочное или слоеное тесто, тонко раскатайте и сделайте риссоли. Приготовьте нежный кондитерский крем, натрите в него шоколад в достаточном количестве для придания вкуса, дайте остыть. При изготовлении риссолей кладите в них побольше крема и поменьше теста. Зажарьте, покройте глазурью в духовке или вне ее и подавайте в горячем виде.

РИССОЛИ СО ШПИНАТОМ. Тщательно очистите шпинат, промойте в нескольких водах, сварите в кастрюле, залив стаканом воды. Слейте воду, отожмите шпинат, разотрите в ступке, добавив кусок свежего сливочного масла, цедру зеленого цитрона, несколько бисквитов с горьким миндалем, немного сахара и флердоранжевой воды. Сделайте риссоли, как уже рассказывалось, зажарьте в постном фритюре, пока не поджарятся. Когда будут готовы, выложите на блюдо, посыпьте сахаром, глазируйте с помощью горячей лопаточки и подавайте на стол в качестве антреме.

РИССОЛИ С АБРИКОСОВЫМ МАРМЕЛАДОМ. Сделайте песочное тесто, взяв один литр муки тонкого помола, одну кварту сливочного масла, столовую ложку флердоранжевой воды, немного очень мелко натертого лимона, щепотку соли и немного воды. Сделайте из этого теста донышки для риссолей, на них разложите небольшие порции абрикосового мармелада, закончите как обычно. Глазируйте сахаром с помощью раскаленной лопаточки и подайте на стол.

РИССОЛИ С ГРИБАМИ. Нарежьте кубиками шампиньоны и какие-нибудь другие пластинчатые грибы. Пассируйте с кусочком сливочного масла, пучком трав и ломтиком ветчины. Добавьте немного муки, смочите небольшим количеством уваренного мясного сока, влейте две ложки подливки, немного бульона, посолите и сварите это рагу. Удалите жир, а когда сварится, дайте соусу загустеть, влейте в него лимонный сок и остудите. Сделайте песочное тесто, положите на сделанные из него донца небольшие порции приготовленного рагу, закончите, как сказано выше, и подавайте на стол так же.

ПИРОЖКИ С ПОТРОХАМИ

Старинное блюдо, которое подавали как антреме и в наши дни еще готовят в лучших домах.

Чтобы их приготовить, возьмите желудки жареных цыплят и каплунов, немного костного мозга, кусок промытой телячьей требухи размером с куриное яйцо, столько же свиного сала и немного пряных трав. Все мелко порежьте, добавьте соль, перец и приправы и выложите в тарелку.

Сделайте сдобное пресное тесто, изготовьте из него низ и верх пирожков толщиной с бумагу, слегка смочите водой. Выложите на один из слоев теста подготовленный фарш мелкими комочками, расположенными на некотором расстоянии друг от друга. Затем накройте другим слоем теста, растягивая его пальцами. Каждый комочек фарша должен оказаться плотно закрытым между двумя слоями теста; после этого вырежьте пирожки, пользуясь для этого специальным металлическим приспособлением. Выложите их на блюдо, как это обычно делают с пирожками, и испеките в духовке. Когда поджарятся, подавайте их горячими в качестве закуски или как гарнир для антре.

Это блюдо сильно напоминает то, что мы называем волованами с грибным соусом.

ПИСКИНЬОФФ

Польский сладкий пирог, который французские кулинары неправильно называют ниоффским бисквитом.

Вот его рецепт, позаимствованный в книге г-на де Куршана:

«Замесите пол-литрона слоеного теста, раскатайте и заверните его на один или два раза больше обычного. Сделайте из этого теста нижний и верхний листы для пирога толщиной в 3 линии. Покройте противень одним из этих листов, сверху выложите кондитерский крем слоем толщиной 8—10 линий, предварительно добавив в крем горсть толченых фисташковых орехов, два ядра горького миндаля и горсть очищенного сладкого миндаля, а также немного бланшированного шпината, пассированного в сливочном масле. Все разотрите в ступке и протрите через волосяное сито; добавьте шесть больших ложек сахарной пудры, флердоранжевой воды и 1–2 яйца, которые надо как следует вмешать в крем. Выложите начинку ровным слоем на нижний пласт теста, накройте другим слоем теста, смажьте молоком, наколите и проведите на поверхности пирога линии, образующие клеточки длиной в три, а шириной в два дюйма. Снова смажьте верх пирога молоком, посыпьте сахаром, просеянным через волосяное сито, и мелко нарубленным, засахаренным апельсиновым цветом. Дайте сахару немного растаять и поставьте ваше изделие в духовку, нагретую немного сильнее, чем для обычных бисквитов. Зажгите в духовке «свечку», чтобы пирог сильно поджарился. Когда он будет готов, выньте его из духовки, разделите на квадратики, которые вы на нем обозначили, и подавайте на стол в качестве антреме».

ПИЩА, ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Что понимают под словом «пища»?

Простой ответ. — Пища, продукты питания — это все, что нас кормит.

Научный ответ. — Под пищей понимают вещества, которые, попав в желудок, могут усваиваться за счет пищеварения и способны возмещать потери человеческого организма.

Так что первое свойство продукта — его легкая перевариваемость. Отсюда и эпиграф к нашей книге:

«Мы живем не тем, что съедаем, а тем, что перевариваем».

В питании человека конкурируют три царства природы: царство животных и царство растений, участвующие в этих процессах больше, чем третье царство, царство минералов, которое дает лишь приправы и лечебные средства. Даже воздух несет в себе больше или меньше питательного начала, в зависимости от того, более он теплый или холодный.

Обычно считают, что человечество происходит из Индии, так насыщен там воздух пищевыми флюидами. Свежесть и здоровье мясников и продавщиц мяса приписывают эманациям свежего мяса, которые постоянно окутывают их.

Демокрит прожил трое суток без еды, тем не менее не чувствуя голода, поскольку вдыхал запах горячего хлеба.

Витерби, корсиканец, приговоренный к смерти судом в Бастии, решил уморить себя голодом, но поддерживаемый питательным воздухом своей страны, скончался лишь на сорок восьмые сутки. Правда, на сорок третий день он не смог выдержать душившую его жажду и выпил полстакана воды.

Питание растительной пищей подходит для жарких стран, а пища животного происхождения предпочтительна для холодных стран, где человеку требуется производить много углерода. Самые воинственные и самые жестокие народы — те, которые питаются в основном животной пищей. Сравните мирного индийца, который ест коренья и плоды, со свирепым татарином, который пьет кровь своего коня и поедает его сырое мясо.

ПИЩЕВАРЕНИЕ

Функция организма, которая состоит в превращении пищевых продуктов, поступающих в желудок, в усваиваемые организмом вещества.

ПЛАМ-ПУДИНГ

Мучное блюдо, без которого в Англии не бывает хорошей трапезы и которое в последние годы широко распространилось также и во Франции. В состав этого блюда входят в первую очередь в качестве основных его компонентов мука, яйца и сливочное масло, вкус которых усиливают добавлением различных ингредиентов. Бывает пудинг с вишнями, пудинг с саго, пудинг лимонный, пудинг с цветной капустой, пудинг-мусс и т. д.

ПЛАМ-ПУДИНГ (рецепт, переведенный с английского покойным г-ном де Кюсси). Возьмите два ливра говяжьего костного мозга или, за неимением его, — два ливра говяжьего почечного жира, удалите пленки и жилы, очень мелко изрубите и сложите в большую посудину. Очистите от косточек пол-ливра изюма-коринки и сложите в ту же посуду. Добавьте к этому три ливра хлебного мякиша, протертого через барабан или дуршлаг, добрый стакан малаги, два стаканчика коньяка, хорошо размельченную цедру от половинки лимона, горсть нарезанного мелкими кубиками засахаренного цитрона, горсть ржаной муки, достаточное количество мелкой соли и восемь яиц. Смочите все молоком, тщательно размешайте все рукой, сделайте довольно жидкое тесто. Вскипятите воду в кастрюле, способной вместить плам-пудинг. Когда вода закипит, положите салфетку в дуршлаг (который будет служить формой для вашего пудинга) и выложите на салфетку вашу смесь. Соберите края салфетки, крепко свяжите их, не стягивая слишком сильно тесто. Положите все в кастрюлю, с сильно кипящей водой. Затем поставьте кастрюлю в дальний угол плиты и поступайте с ней, как с супом потофе. Наблюдайте, чтобы кастрюля была закрыта лишь наполовину и продолжалось кипение. Для постоянного кипения требуется, чтобы все время была в запасе кипящая вода. Если все это не соблюдать, вода попадет в пудинг. Варите в течение 6–7 часов. Во время варки перемешивайте время от времени. Приготовьте соус следующего состава: положите в кастрюлю один квартерон хорошего сливочного масла, щепотку муки, щепотку лимонной цедры, мелко нарезанную кожицу цитрона, небольшое количество соли и столовую ложку мелкого сахара. Смочите все вином малагой, сварите, как обычный соус. Подавая на стол, слейте жидкость из пудинга в течение минуты, развяжите и откройте салфетку, положите сверху блюдо, переверните пудинг, снимите салфетку. Добавьте соус, описанный выше, и сразу подавайте на стол.

Заметьте, что вы можете также приготовить плам-пудинг в

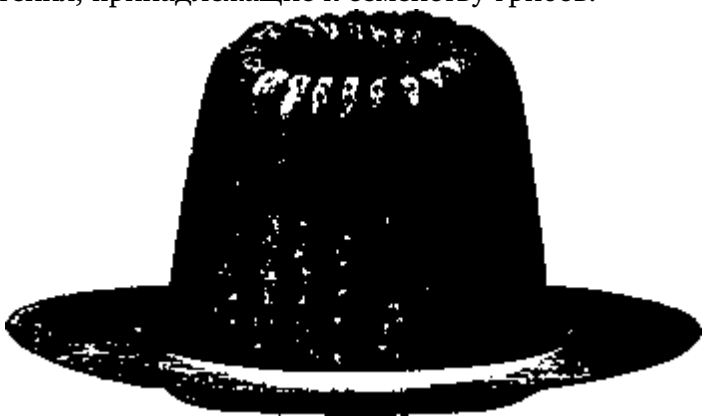
духовке, положив его в кастрюлю, смазанную сливочным маслом.

ПЛАНК-ФАЙН

Шотландское рагу из говядины *(см. Говядина)*.

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ, ШАМПИНЬОНЫ

Растения, принадлежащие к семейству грибов.[75]



Существуют различные виды пластинчатых грибов, и следует остерегаться возможности перепутать ядовитые с теми, которые используют для приготовления соусов.

Среди наиболее известных съедобных пластинчатых грибов назовем шампиньон обыкновенный, имеющий короткую и толстую белую ножку. Она снабжена шляпкой рыжеватого цвета, покрытой легко снимающейся пленкой.

Пластинки шляпки, красноватые при появлении гриба на свет, затем становятся красными или черными; мякоть у этого гриба плотная и легко ломается. Это единственный вид таких грибов, которые разрешено продавать на рынке в Париже.

Опенок летний имеет желтовато-белую поверхность, почти сферическую шляпку диаметром в 4 см. Весной и в начале лета он очень часто встречается в светлых лесах, на невозделанных землях и сухих лугах. Его предпочитают молодым и свежим; он

входит как приправа в состав рагу. Для сохранения его за ножки нанизывают на нитку и сушат. До сих пор попытки культивировать опенок не привели к успеху.

Опенок луговой можно узнать по бледно-желтой окраске, переходящей в рыжеватую. У него очень тонкая ножка, а выпуклая в форме колпачка шляпка имеет 4–5 см в диаметре. Мякоть у него жесткая, но довольно вкусная, с приятным запахом.

Цезарский гриб обладает весьма приятным запахом и вкусом. К сожалению, его очень легко спутать с пятнистым мухомором, который крайне ядовит. В Германии его используют, чтобы травить мух.

Шампиньон лесной, который летом произрастает в наших зарослях падуба, согласно Персуну, — один из наших лучших грибов.

Гриб-зонтик — самый высокий из этого вида. У него очень длинная ножка и рыжеватая, слегка пятнистая шляпка. Летом он растет в песчаных полях и лесах. Его используют в пищу во многих местностях.

Существует еще множество съедобных пластинчатых грибов, которые употребляются человеком в пишу. Но лучше ограничиваться теми, которые мы только что назвали, потому что другие не очень вкусны или их слишком трудно отличить от ядовитых и несъедобных.

ПЛОСКИЕ СОСИСКИ — КРЕПИНЕТКИ

Рубленое мясо различных видов заворачивают в куски свиного сальника.

ПЛОТВА

Мелкая пресноводная рыба, которую ставят в один ряд с рыбой, имеющей белую мякоть. Плотву ловят так же, как пескаря, и готовят, как карпа *(см. Карп)*.

ПОГРЕБ ВИННЫЙ*

Заботливо устроенный винный погреб должен быть одновременно сухим и прохладным. Воздух должен проникать туда лишь через небольшие отверстия, а солнце, лучи которого на улице заслуживают всяческого уважения, солнце, которому народы когда-то поклонялись, как Богу всей Вселенной, потому что благодаря солнцу родились и созревали все дары природы, — это солнце губительно для винного погреба. Опытный гурман не оказывает милости его лучам, он приговаривает их к вечному изгнанию.

Этим правилам следовали уже в эпоху античности. Знаменитому архитектору Мазоису мы обязаны описанием дома Скауруса.

Вот что он говорит о его погребе:

«С северной стороны располагаются *cellae vinariae*, где хранятся самые разнообразные вина, которые, по словам некоторых шутников, насчитывают на своем веку больше консулов, чем их видели в жизни все предки Скауруса вместе взятые. Эти винные подвалы выходят на север и на восход солнца в дни равноденствия. Такая преимущественная ориентация выбрана для того, чтобы солнечные лучи не смогли своим теплом сделать вино мутным и ослабить его. Стараются, чтобы возле этого места не было ни навоза, ни корней деревьев, ни каких-либо дурно пахнущих предметов и веществ. Подальше отсюда должны находиться и бани, и печи с духовками, и сточные канавы, а также разные цистерны и резервуары — из опасения, что их соседство повредит вину, передав ему неприятный запах. Скаурус, который больше заботится о своих погребах, чем о собственной репутации, охотно посещает дома самых испорченных людей Рима; но он не перенесет, чтобы хоть что-нибудь, что может испортить его вино, приблизилось к стенам его подвалов. Однажды он собрался развестись со своей женой, потому что она посетила винные подвалы в момент своего недомогания, какие обычно случаются с женщинами. По его мнению, от этого его драгоценные вина могли прокиснуть. Он настолько простирает свое внимание в этом отношении, что велит ароматизировать мирром не только сосуды для придания вину вкуса, но и все помещение.

Винный погреб Скауруса очень известен: ему удалось собрать в нем 300 тысяч амфор почти всех известных сортов вин; 195 различных сортов вин он окружил особой заботой. Он не забывает ни о чем: форма сосудов подверглась некоторым замечаниям, и

слишком пузатые амфоры в этих подвалах запрещены.

Над этими погребами, а скорее — подвалами — расположены склады провизии, также освещаемые с севера, чтобы проникая внутрь, солнце на способствовало размножению насекомых».

Узнав, как выглядел винный погреб античного гурмана, посмотрим теперь, как должен быть устроен винный погреб гурмана современного.

Вот список вин, которыми должен быть заполнен погреб гостеприимного хозяина в наши дни:

Ан
Аликанте
Анжу
Арбуа
Авалон
Барзак
Божанси
Бон
Белле
Беникарло
Бордо
Бужи
Брю
Бюселла
Валь де Пеньяс
Вовер
Верманон
Вермут
Верзи-Верзене
Вольне
Вон
Вужо
Вувре белое
Грав
Гренаш
Гинь
Жувиьи
Жюльна
Жюрансон, красное или белое
Иранси
Кавелло
Кагор
Калабрийское
Калон-Сегюр
Кап де Бони
Карбонье
Кипрское
Кло-Вужо
Коллиур
Констанс
Кондрье
Кортон

Кото де Сомюр
Кот-Роти, красное и белое
Кот Сен-Жак
Куланж
Лашенетт
Лакрима-Кристи
Ла Сиота
Лаффит-Мутон
Лаффит-Сегюр
Ла Год
Ла Мальг
Ла Неит
Ланжон
Люнель
Мадера
Макон
Мальвазия мадерская
Мальвазия Ситжес
Мальвазия тенерифская
Медок
Мерлюзи
Мерсо
Миес
Монте-Фиасконе
Монте-Пульсиано
Монтилья
Монтраше
Мулен-а-Ван
Мускат Фронтиньян
Мускат Ривесальт
Нюи де Ривесальт
Обинъи
Отзерр
Орлеан
Ой-де-Пердри
Ора
Пажаре
Пай
Пафос
Педро Хименес
Перпиньян
Пикол Пьерри
Пикпуй
Поммар
Портвейн
Пуйи-Фюиссе
Рансио
Рейн
Ришбур
Ривесальт
Романе
Романе-Конти
Розовое
Рота
Руссийон
Савиньи
Сансерр Фюиссе
Самос
Сент-Амур
Сент-Эмильон
Сент-Эстеф
Сен-Жорж
Сен-Жюльен
Сен-Жюльен дю Со
Сен-Мартен
Сен-Пере
Сересиаль
Сетюраль
Сийери
Сиракузы
Сотерн
Станшо
Терра
Тавель
Торин
Токай
Тоннер
Торремилья
Фалернское
Фле
Флоранс
Фронтиньян
Херес
Шабли
Шамбертен
Шамболль
Шампанское красное
Шампанское белое тизан
Шассань
Шато-Грийе
Шато-Марго
Шато-Неф
Шио
Ширазское
Эспарон-Лазерм
Эсперанс

Число сортов вина, которые должны находиться в погребе у любителя, не ограничено. Однако мудрая предусмотрительность, наука о возрасте, в котором вино следует пить, призваны связать роскошь с экономией. Существует лишь несколько сортов, которых следует накапливать. Многие другие вина должны присутствовать в количестве, достаточном для потребления на протяжении нескольких лет. Горе пьющему невежде, который складывает в своем погребе бочки бургундского и шампанского: эти вина, чей жизненный век короток, следует пить сразу, как только они достигают зрелости. Они портятся очень быстро, бургундское прокисает, а шампанское делается маслянистым. Вообще белые вина плохо хранятся, приобретать их следует лишь по мере надобности, а бордоские вина, вина из южных провинций и из Испании могут и должны храниться долго, потому что возраст — их главное достоинство. Эти вина должны громоздиться огромными горами: молодые — скрываться под

стопками бутылок других вин, чтобы вновь оказываться на поверхности лишь тогда, когда о них уже давно забыли. Тогда они появятся на столе в бутылках, покрытых тройным слоем винного камня, и если гостеприимный хозяин, движимый благородной гордостью, воскликнет, подобно Горацию: «Вот вино эпохи моего рождения, Муммий был тогда консулом!» — сардонический смех не раздастся среди его гостей, а его слова не будут приняты за гасконскую шутку.

В целом известно, что древние делали свои вина не так, как мы. Им не было неизвестно искусство брожения, и они варили свои вина с сахаром. Это сохраняло вино, но придавало им вид сиропа, который очень быстро начинал возбуждать жажду. Из римских вин они знали лишь Фалернское, Массик и Секуб, из греческих — Кипрское, Самосское, Санторин и Тенедос. Но несомненно, что уже в ту эпоху они портили их, как делают это в наши дни, закладывая в свои амфоры сосновые шишки под тем предлогом, будто бы это дерево дало скипетр Вакху — Бахусу. Современные греки, к сожалению, сохранили эту привычку, из-за которой их вино невозможно пить никому, кроме самих греков.

Нечто похожее обнаруживается и в Испании, где вино было бы великолепным, если бы его не заливали в козьи шкуры, которые придают ему запах, к которому иностранцы не могут привыкнуть.

ПОДДОН КУХОННЫЙ

Кухонная утварь, длинная и плоская, с каждой стороны имеющая носик или нечто вроде желобка, для того, чтобы легче было сливать мясной сок, содержащийся в поддоне. Предназначение поддона — собирать жир и сок от жареного мяса. Его необходимо содержать в абсолютной чистоте, которой можно достичь лишь чисткой поддона с песком — а в наших кухнях без этого слишком часто обходятся.

ПОДЖАРИВАТЬ

Действие, состоящее в том, чтобы жарить мясо или другие продукты до придания им золотистого цвета.

Чтобы жаркое было красивым и хорошо зажаренным, оно должно поджариться. О хлебе, зажаренном до красивого цвета, говорят, что он поджаристый.

ПОДКОЖНЫЙ ЖИР

Так называют жир, которым покрыта изнутри кожа свиньи и некоторых других животных. Особенно его много в брюхе.

ПОДЛЕЩИК

Речная и озерная рыба, похожая на леща. Всегда встречается у берегов рек.

Мясо подлещика по вкусу сходно с карпом и готовится так же.

ПОДЛИВКА

Это состав, готовящийся заранее и в кулинарии используемый для завершения приготовления некоторых рагу, жидкая часть которых должна загустеть.

Подливка прежде всего не должна быть ни слишком густой, ни слишком жидкой и иметь приятный цвет корицы. Положите в сковородку кусок телячьего ссека, в зависимости от желаемого количества подливки, и нарезанное мелкими кусочками свиное сало; добавьте 3–4 морковки и поставьте все на слабый огонь. Когда мясо даст сок, обжарьте на сильном огне. Когда все будет готово, выньте мясо и овощи, положите в кастрюлю сливочное масло и муку, приготовьте темную мучную заправку приятного цвета, разбавьте горячим мясным бульоном, сложите туда же мясо и варите на слабом огне в течение двух часов; затем процедите через сито и используйте по мере надобности.

ПОДЛИВКА РЫБНАЯ. Растопите в кастрюле хороший кусок сливочного масла, положите в него несколько морковок и нарезанный кружочками репчатый лук, влейте немного воды и добавьте хорошо промытую мякоть рыбы, соль, перец, мускатный орех и сборный букет трав. Когда рыба хорошо сварится, процедите жидкость через сито и используйте в качестве бульона или соуса.

ПОДРУМЯНИВАЮЩИЙ СОСТАВ

Так называют при выпечке состав, предназначенный для подрумянивания корок пирожков, волованов или любого другого изделия, которому хотят придать хороший цвет.

Для подрумянивания взбивают, как для омлета, яйца и намазывают поверхность выпечки с помощью маленькой кисточки или птичьего пера.

Если нет яиц, можно воспользоваться шафраном или цветами ноготков, к которым добавляют немного желтого саго, чтобы придать составу более плотную консистенцию.

ПОЛБА

Пшеница, которая дает очень легкую муку и отличается очень хорошим вкусом. Ее выращивают больше всего на севере Европы. Г-жа де Жанлис говорит, что многие виды немецкой выпечки обязаны своей необыкновенной нежностью использованием муки полбы.

ПОЛУРЫЛ

Костистая рыба с маслянистой, трудно перевариваемой мякотью.

ПОЛЫНЬ*

Многолетнее растение с горькими листьями. Встречается по всей Европе. На севере из нее делают вино, называемое вермутом.

Существует два вида полыни: полынь высокая — римская, и полынь низкорослая — малая или понтийская. Это растение известно также под названием приморской полыни. Животные с удовольствием едят и ту, которую находят на побережьях, и ту, которая растет в горах.

Причем именно последней мясо обязано тем столь ценимым гурманами привкусом, который присущ животным, выкормленных на солончаках. Хотя многие лечебные учреждения и хвалят полынную настойку абсент как укрепляющее желудок и способствующее пищеварению средство, а школа в Салерно рекомендует абсент для защиты от морской болезни, нельзя не посетовать на урон, нанесенный абсентом за последние сорок лет нашим солдатам и поэтам. Нет ни одного военного хирурга, который не сказал бы нам, что абсент убил в Африке больше французов, чем флитта, ятаган или ружье арабов.

Среди принадлежащих к богеме поэтов полынная настойка получила имя зеленой музы. Многие — и не последние в их рядах — умерли в отравленных объятиях этой музы. Эжезипп Моро,

Амедей Ролан, Альфред де Мюссе — наш самый великий поэт после Гюго и Ламартина — все они погибли от разрушительного воздействия этого ликера.

Фатальная страсть де Мюссе к абсенту, который, быть может, и придал его стихам горечь, дала повод серьезной Академии путем некоторого приближения опуститься до каламбура: действительно, де Мюссе часто пропускал заседания Академии, не чувствуя себя в состоянии туда идти.

«В самом деле, — сказал однажды г-ну Вилльмену один из Сорока, — не находите ли вы, что Альфред де Мюссе отсутствует слишком часто?

— Вы хотите сказать, что он слишком часто пьет абсент?»[76]

Но у абсента есть компетентный защитник, автор Мемуаров маркизы де Креки, который заявляет, будто маленький стаканчик абсента в виде ликера — крема канди способен только помочь пищеварению. Вот рецепт, который он приводит:

КРЕМ КАНДИ — ПОЛЫННЫЙ ЛИКЕР. Возьмите водку — 8 литров; очищенные верхушки полыни — 500 г; цедру четырех лимонов или апельсинов; речную воду — 4 литра; сахар — 3,5 кг.

Перегоните в водяной бане водку вместе с полынью и цедрой, чтобы получилось 4 литра ликера. Когда сахар растает, сделайте смесь и отфильтруйте ее.

Абсент теперь запрещен во всех военных столовых.

ПОМЕРАНЕЦ

Цитрус слишком кислый, чтобы его можно было есть сырым. Из него готовят вкусные варенья. Сок померанца, подобно соку незрелого винограда, служит приправой к множеству блюд.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ КОМПОТ. Разомните в компотнице 250 г засахаренных каштанов, не раздавливая их совсем; выжмите сок из четырех обжаренных померанцев, добавьте туда же немного сахарной пудры и пол-ложки ликера Кюрасао. Все тщательно перемешайте, нагрейте в водяной бане и влейте в каштаны. Дайте остыть, но при переливании сиропа он всегда должен быть кипящим, чтобы им пропитались каштаны.

ПОМИДОРЫ

Плоды, пришедшие к нам от южных народов, у которых в большом почете. Мякоть помидоров едят в виде пюре, а их сахар используют как приправу.

ПОМИДОРЫ ПО РЕЦЕПТУ ГРИМО ДЕ ЛЯ РЕНЬЕРА. Выньте из помидоров зернышки, положите в них фарш из мелко размолотого мяса, а если мяса у вас нет — то фарш от сосисок, к которому добавьте зубчик чеснока, петрушку, зеленый лук и мелко нарезанный эстрагон. Положите на решетку и запеките либо, что еще лучше, сложите в форму для пирога и запеките в деревенской духовке, обильно посыпав панировочными сухарями. В качестве последней приправы выжмите прямо в эту форму сок одного лимона и подавайте на стол.

ПОНЧИКИ

Их французское название происходит от кельтского слова, обозначающего припухлость или опухоль. Мы познакомились с пончиками во время Крестовых походов. Сир де Жуэнвиль сообщает, что возвращая свободу Людовику Святому, сарацины угощали его пончиками. Пончики — это кусочки теста, зажаренные в масле на сковородке, внутри которых обычно находится кусочек какого-нибудь фрукта. Позаимствуем у Карема описание способа приготовления этого теста: ТЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ В МАСЛЕ ПО РЕЦЕПТУ КАРЕМА. «Всыпьте в небольшую миску 360 г просеянной муки, влейте чуть теплой воды и размешайте, там же растопите 60 г сливочного масла; наклоните кастрюлю и подуйте на жидкость так, чтобы масло выливалось раньше воды. Влейте столько воды, чтобы тесто получилось очень мягким и без комков: иначе, если его замесить слишком густо, тесто окажется крутым, что всегда плохо при жарке на сковороде — оно будет серым и не пышным.

Затем добавьте достаточное количество теплой воды, чтобы тесто могло течь, но покрывать тем не менее то, что в него будет погружено. В конце концов, тесто должно свободно стекать с ложки. Добавьте в него щепотку соли, 2 яичных белка, взбитых в крепкую пену, и используйте тесто сразу же».

В дополнение к только что описанному тесту приводим также рецепт теста, приготовленного по-провансальски.

ТЕСТО ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Возьмите 360 г муки, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки оливкового масла; разведите холодной водой, добавьте 2 взбитых яичных белка и используйте для поничков.

ПОНЧИКИ ИЗ БРИОШЕЙ. Обмакивайте ломтики бриоши в сладкое молоко, обваливайте в муке и жарьте в масле.

ПОНЧИКИ ИЗ КРЕМА. Возьмите 1 литр молока, упарьте

примерно наполовину, дайте остыть, растолките в нем 5 миндальных печений, из которых одно — с горьким миндалем, 6 яичных желтков, ложку флердоранжа, 2 ложки муки-крупчатки и 125 г сахарной пудры. К полученному довольно густому тесту добавьте натертую лимонную цедру.

ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ. Яблоки почистите и нарежьте дольками, выдержите 2 часа в водке с сахаром и корицей, слейте жидкость и кладите яблоки в умеренно горячий фритюр. Когда будут готовы, посыпьте сахаром и глазируйте *(тот же рецепт для приготовления пончиков с грушами, персиками, абрикосами и бруньонами)*.

ПОНЧИКИ ШАНТИЙИ. Возьмите два очень свежих мягких сливочных сыра, в ту же посуду разбейте 3 яйца и добавьте 60 г мелко нарезанного и растертого в ступке говяжьего костного мозга. Прибавьте 500 г муки-крупчатки, размешайте и влейте белого вина. Перемешайте, посолите, всыпьте 30 г сахарного песка и поступайте, как при изготовлении оладьев из крема.

ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ. Возьмите просвирки диаметром 4–5 см или вырежьте из более крупных, намажьте каждую абрикосовым или сливовым мармеладом, покройте другой просвиркой и соедините края. Добавьте к тесту для оладьев с белым вином 3 яичных белка, взбитых в крепкую пену; обмакивайте в тесто ваши просвирки и жарьте в масле, дайте стечь маслу, посолите мелкой солью и покройте глазурью.

ПОНЧИКИ-СУФЛЕ ОТ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Положите в кастрюлю 30 г сливочного масла, 125 г сахара, натертый цитрон, влейте стакан воды, доведите до кипения и разведите до получения густого теста. Перемешивайте, пока не станет приставать к стенкам кастрюли. Затем переложите в другую кастрюлю и разбейте туда же яйца, непрерывно перемешивая, чтобы они хорошо смешались с остальным тестом, пока оно не станет мягким и гладким. Выложите на блюдо и раскатайте слоем толщиной в палец. Нагрейте фритюр до умеренной температуры, обмакните в него ложку и этой ложкой отбирайте кусочки теста размером с грецкий орех, бросайте их во фритюр и утапливайте в него пальцем до тех пор, пока они не заполнят всю сковородку. Жарьте на медленном огне, непрерывно перемешивая. Когда готовые кусочки теста поднимутся на поверхность, выньте их, дайте стечь маслу и посыпьте сахарной пудрой. Это блюдо, рецепт которого принадлежит не нам, сейчас готовят довольно редко.

ДРУГОЙ КРЕМ С КАРАМЕЛЬЮ И ФЛЕРДОРАНЖЕМ. Положите в небольшую сковородку 30 г сахарной пудры и чайную ложку засахаренного апельсинового цвета (флердоранжа),

перемешивайте, пока сахар не потемнеет, влейте 50 миллилитров воды для растворения карамели, смажьте сливочным маслом 8 формочек для дариолей, положите в керамическую миску яичные желтки, 125 г сахарной пудры и карамель. Добавьте молоко в количестве, которое вы определите, заполнив шесть раз одну из ваших формочек. Хорошо перемешайте, процедите через сито, заполните этой массой формочки для дариолей, сварите на водяной бане на слабом огне, который должен гореть сверху и снизу. Снимите с огня, дайте остыть и выньте из формочек. Разрежьте содержимое каждой формочки поперек на три части, обмакните каждый кусочек в тесто для пончиков, зажарьте во фритюре, дайте стечь и посыпьте сахаром.

ПОНЧИКИ ДОФИН С АБРИКОСАМИ. Приготовьте 500 г теста для бриошей, положив в него 225 г сливочного масла; добавьте яйца и молоко в равных количествах, дайте тесту выстояться в течение трех часов, раскатайте и несколько раз сверните. Оставьте на доске в прохладном месте и, когда тесто затвердеет, раскатайте слоем толщиной в 0,5 см. Нарежьте кружочками диаметром 6 см с помощью специального резака, смочите края и положите в середину каждого кружочка кусочек абрикосового мармелада объемом с грецкий орех. Покройте другим кружочком, как при изготовлении мелких пирожков, жарьте во фритюре на умеренном огне. Дайте стечь и посыпьте сахарной пудрой. Выложите горкой на салфетку и подайте на стол.

ПОНЧИКИ С СЕЛЬДЕРЕЕМ. Очистите верхнюю часть корнеплодов сельдерея, отрезав их за 8—10 см от корешков, бланшируйте в течение четверти часа, остудите в холодной воде. Слейте воду, свяжите бечевкой и варите до готовности в кастрюле с мясным бульоном, на дно которой положено свиное сало и пучок петрушки. Накройте кружком бумаги, слейте жидкость и отожмите. Дайте постоять с сахаром и водкой, обмакните в тесто, рецепт которого дан ниже, жарьте во фритюре, посыпьте сахаром и подавайте на стол.

ТЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ. Положите в керамическую миску муку, сделайте в ней углубление, вылейте в него один или два яичных желтка, столовую ложку растительного масла и одну-две столовые ложки водки. Добавьте немного соли, размешайте рукой, все время в одну сторону, постепенно прибавляя воду, чтобы тесто приобрело нужную густоту. Непосредственно перед тем, как его использовать, добавьте и размешайте с остальным тестом яичный белок, взбитый в крепкую пену. При добавлении белка тесто становится слишком белым. Тесто, приготовленное заранее или даже накануне, становится более пышным.

Если оно готовится для сладких блюд, например пончиков,

соли кладут очень немного и добавляют воду, настоянную на апельсиновом цвете.

ПОНЧИКИ КОРОЛЕВСКИЕ С ФРУКТАМИ. Возьмите дюжину хороших мелких спелых персиков, разделите их на половинки, снимите кожицу, припустите в керамической миске с сахарной пудрой и маленькой ложечкой ядрышек. Через 2 часа дайте персикам стечь, окуните их один за другим в тесто, зажарьте во фритюре, чтобы подрумянились и глазируйте сваренным до состояния карамели сахаром, взяв для этого 120 г сахара. Покрывая глазурью персики, посыпайте каждый из них крупным сахарным песком. Описанные выше пончики вы можете глазировать только расплавленной и слегка уваренной сахарной пудрой. Такие же пончики можно готовить со сливами мирабель и ренклод, используя эти же приемы (Куршан).

ПОНЧИКИ ДОФИН С КЛУБНИКОЙ. Приготовьте тесто для бриошей, разложите клубнику по три хороших ягоды, посыпанных сахарной пудрой, смочите тесто вокруг ягод и поступайте дальше, как описано выше. Так же делаются пончики с малиной.

ПОНЧИКИ С АНАНАСАМИ. Выдержите ломтики ананаса в течение двух часов в вине Аликанте, далее поступайте, как сказано выше.

ПОНЧИКИ ДОФИН С КОРИНФСКИМ ВИНОГРАДОМ. Возьмите 60 г коринфского винограда, вымойте и очистите, сварите в течение двух минут с 60 г сахара. Разложите по четверть ложки на кусочки теста для бриошей и действуйте далее, как описано выше.

ПОНЧИКИ ПО-ОРЛЕАНСКИ С РАЙСКИМИ ЯБЛОЧКАМИ. Разрежьте пополам яблоки, сварите в сиропе, дайте остыть, обмакните каждую половинку в тесто для бриошей, жарьте во фритюре и подавайте на стол как обычно.

ПОНЧИКИ ШАРТРСКИЕ С ФРУКТАМИ И ВОДКОЙ. Слейте жидкость с абрикосов, законсервированных в водке, разрежьте их пополам, положите каждую половинку на просвирку и накройте другой просвиркой, зажарьте в тесте и посыпьте сахаром тонкого помола.

ПОНЧИКИ С ПЕРСИКАМИ И СЛИВАМИ. Готовятся так же.

ПОНЧИКИ ВАНИЛЬНЫЕ СУФЛЕ. «Залейте стручок ванили тремя стаканами кипящего молока и уварите молоко наполовину. Затем выньте ваниль и добавьте к молоку 90 г лучшего сливочного масла. Доведите до кипения, дайте покипеть и добавьте столько просеянной муки, чтобы получилось негустое тесто, которому в течение нескольких минут надо дать обсохнуть. Возьмите другую кастрюлю и разведите в тесте 90 г сахара тонкого помола, 6 яичных желтков и добавьте немного соли.

Взбейте 3 яичных белка в крепкую пену и смешайте с тестом, добавив также ложку взбитых сливок: в результате у вас должно получиться довольно густое тесто, почти мягкое на ощупь. Раскатайте его, слегка посыпьте мукой и сделайте шарики размером с лесной орех, выкладывая их по мере изготовления на крышку кастрюли. Раскатанное и разделанное таким образом тесто бросайте в не слишком горячий фритюр, чтобы оно хорошо разбухало, а в конце жарки прибавьте огонь. Когда пончики хорошо подрумянятся, дайте им стечь на салфетке, посыпьте мелким сахаром и сразу подавайте на стол.

Этим пончикам можно придавать различную форму: полумесяцев, прямоугольников и колечек» (Гримо де ля Реньер).

ПОНЧИКИ БЛАН-МАНЖЕ В ФОРМЕ БУБЛИКОВ. Тот же способ приготовления крема. Когда он как следует остынет, нарежьте его кружочками с помощью круглого резака для теста и сделайте из них небольшие колечки-бублики, используя резак меньшего диаметра. Маленькие кружочки-серединки, которые у вас при этом останутся, сохраните и посыпьте их очень мелкими панировочными сухарями. Затем взбейте 4 яйца и обмакните в них эти серединки, дайте стечь и снова раскатайте на панировочных сухарях. Кружочки должны быть приготовлены одинаково, их следует складывать на крышку кастрюли, а непосредственно перед подачей на стол зажарить во фритюре, чтобы подрумянились, и посыпать сахарной пудрой.

ПОНЧИКИ БЛАН-МАНЖЕ В ФОРМЕ БУБЛИКОВ, С КАРАМЕЛЬЮ. Делаются, как описано выше, но когда они слегка подрумянятся, им надо дать как следует стечь и глазировать карамелью. По мере того как вы будете вынимать их из фритюра, можете посыпать свои пончики сахарным песком с фисташками.

ПОПЬЕТЫ

Ломтики мяса, покрытые ломтиком сала, поверх которого кладут слой фарша. Затем их закручивают, надевают на вертел и зажаривают, завернув в бумагу. Когда зажарятся, снимают бумагу, панируют, поджаривают и подают на стол с пикантным соусом.

ПОРТУЛАК

Растение с широкими, толстыми и мясистыми листьями, иногда применяемое в салатах. В некоторых странах его готовят на манер испанских артишоков. После бланширования портулак можно класть в жареную баранью ножку, где он пропитывается мясным соком и приобретает его приятный вкус. Можно также консервировать его в уксусе и соли, тогда он сохраняется очень долго.

ПОРТУЛАК ВО ФРИТЮРЕ ПО-МИЛАНСКИ. Выдержите стебли портулака в течение нескольких часов в лимонном соке с корицей и сахарной пудрой. Затем обмакните в жидкое тесто для жарки, вместе со взбитыми яичными белками и небольшим количеством водки. Зажарьте на слабом огне и подавайте в горячем виде.

РАГУ ИЗ ЧЕРЕШКОВ ПОРТУЛАКА. Очистите черешки портулака и сварите до полуготовности. Слейте воду и выложите в кастрюлю со светлой телячьей подливкой с ветчиной. Тушите на слабом огне, уварите, затем добавьте небольшое количество сливочного масла, обваляв его с мукой, и влейте в рагу совсем немного уксуса.

Подается со всеми антре.

ПОСТ ВЕЛИКИЙ

Великим постом называют ежедневный строгий пост, практикуемый католической церковью, который начинается в определенную среду и заканчивается на Пасху. Исключение составляет Миланская церковь, где Великий пост начинается только в воскресенье и продолжается сорок дней, и Греческая церковь: греки начинают поститься с того же дня, с понедельника на следующий день после первого воскресенья Великого поста, и продолжают до следующего воскресенья, но при этом не голодают полностью, а просто соблюдают более строгий пост, поскольку они воздерживаются не только от молока и яиц, но и лишают себя рыбы и мяса. Нет точных сведений о том, когда возник Великий пост. Кое-кто приписывает его Моисею, другие говорят, что Великий пост соблюдали в Египте задолго до Моисея, а евреи привезли его из Египта наряду с другими обычаями. Все народы, у которых есть законы, соблюдают и Великий пост. Отсюда следует заключить, что Великий пост был введен не только для того, чтобы доставить удовольствие Господу Богу, но и во имя здоровья человека. Он обусловлен сменой времен года, всегда пагубной для темпераментов, не подготовленных к соответствующему питанию.

Строгость Великого поста, как и его продолжительность в разных странах менялись. В Западной церкви ели только один раз в сутки, к вечеру; запрещались молочные продукты, яйца, мясо и вино. Рыба разрешалась, но большинство верующих от нее воздерживались. Кажется, на Востоке пост был еще более строгим: там почти все христиане питались только хлебом и водой да еще некоторыми овощами. По сообщениям Беда, у латинян были и другие посты: на Рождество и на Троицу, оба они, как и Пасхальный пост, длились по сорок дней. У греков, в дополнение к Пасхальному посту, есть еще четыре: на Рождество, на Святых Апостолов, на Преображение и на Успение, но каждый из них продолжается только семь дней. В наши дни Франция, пожалуй, является страной, где Великий пост соблюдается меньше всего в мире. Раньше было иначе. Когда духовенство стало богатым и могущественным, под его давлением против воздерживающихся от поста были приняты самые строгие законы, и пока священники сдерживали свои чувства, прерывая однообразие мяса самой великолепной рыбой, пока они удовлетворяли свою ненасытную жадность, складывая золото, которое получали, продавая богачам отпущения грехов, — в то же самое время бедняков, не имевших золота, чтобы купить

прощение своим грехам, вешали за то, что один раз во время Великого поста кто-то из них съедал кусок мяса. Мясника, который продал мясо, секли кнутом и надевали ему железный ошейник. В Капитуляриях (780 г.) мы читаем, что Карл Великий, желая заставить саксов принять христианство, объявил, что тех саксов, которые не захотят креститься и будут есть мясо в Великий пост, ждет смертная казнь.

В 1522 г., по постановлению прево Сенса, перед дверью кафедрального собора высекли кнутом и приговорили к немалому штрафу человека по имени Пассень за то, что в пост он съел фасоль с салом. В годы правления Генриха III смертная казнь была отменена, но наказание кнутом продолжало использоваться против нарушителей. Вольтер сообщает один факт, случившийся в окрестностях Сен-Клода, в подтверждение приведенных выше.

В блаженном 1729 г., 28 июля, был казнен некто по имени Клод Гийон, которому отрубили голову за то, что, пребывая в самой ужасной нищете и терзаемый жестоким голодом, он украл, сварил и съел мясо лошади, убитой и брошенной на лугу, а случилось это 31 марта.

Вот дословно текст приговора судьи:

«Мы и т. д., рассмотрев доказательства по процессу и выслушав мнение докторов права, заявляем, что упомянутый Клод Гийон виновен в краже мяса лошади, убитой в лугах возле этого города. Вина его подтверждена и доказана; он обвиняется в том, что сварил упомянутое мясо 31 марта, в четверг, и съел его и т. д.».

На какие только достойные сожаления и смешные бесчинства не пускалось монашеское отродье, столь многочисленное и влиятельное в те сумрачные века, если еще в 1791 г. в Раде Польской мы видим, как судьи выносят приговор и заставляют сжечь рукой палача куклу, виновную в святотатстве, потому что дети одной лютеранки привязали этой кукле на шею изображение Девы Марии. В том же году в Испании осудили и приговорили к смерти через сожжение, как пораженных ересью и богохульством и убежденных в этом, попугая и обезьянку, принадлежавших одному французу: попугая — за то, что он кричал «Аи feu le bref Margot!», а обезьянку — за то, что она своими прыжками и ужимками как будто аплодировала ему. Эти два великих преступника были заключены в железную клетку и сожжены в ней, а на клетку прикрепили две надписи: на одной — «Богохульник, нечестивец, безбожник, предатель Господа Бога и Его Святейшества Папы» и на другой — «Пособник богохульства жестами, ужимками и другими недвусмысленными знаками».

Еще один факт, сообщенный г-н Б. Сент-Эдмом в его

«Трактате об историческом законодательстве, касающемся богохульства, у всех народов мира», относится к гораздо более недавнему времени. В 1823 г. четверо жителей коммуны Сен-Лоран де Сердан, из района Сере, департамента Пиренеи, прибыли по делам в Серет. Они пришли пообедать на постоялый двор и велели подать себе котлеты. Постоялый двор находился на площади, так что они были замечены в нарушении поста. Донесли мэру, сообщили королевскому прокурору — и последовал приговор, какой полагается за оскорбление религиозной морали: год тюрьмы и штраф 300 франков. Тщетно подавали они апелляцию, приговор был утвержден 9 июля судом города Перпиньяна. Тогда же в Риме был арестован и приведен на площадь Фонтана Треви некий мясник, которого там наказал палач: на дощечке было написано его преступление, которое состояло в том, что он съел мясо в пятницу, в харчевне, в компании кое-кого из своих друзей.

ПОСТНАЯ ПИЩА

Постной пищей называют продукты, которые разрешается использовать в дни поста, в противоположность скоромной пище, использование которой в этот период запрещено.

Многие считают, что воздержание от мяса несовместимо со здоровьем. Это ошибочное представление, и было доказано, что подобный рацион ни в чем не противоречит природе нашего тела, лишь бы только уделялось определенное внимание выбору продуктов и качество пищи не нарушалось бы злоупотреблением приправами, что нередко является причиной дурного влияния постной еды на человеческий организм.

Ошибочно также утверждать, будто использование постной пищи более благотворно, нежели потребление мяса, потому что постные продукты лучше перевариваются и более питательны, больше способствуют отложению жиров и укрепляют организм; делают кровь более жирной, напоминающей молоко и более обильной и, следовательно, придают телу больше веса. Ведь все это в большей или меньшей степени зависит от крепости или слабости желудка. С этой точки зрения самый совершенный тот продукт питания, части которого будут больше расположены к превращению в нашу собственную субстанцию: но не в ту, которая часто готова лишь бесполезно увеличивать объем нашего тела и которая, вместо того чтобы поднимать и сохранять наши силы, лишь уменьшает их, а в ту благодатную жидкость, какая поддерживает нашу жизнь и из коей соки, составляющее наше тело, черпают все свои силы.

Чтобы иметь возможность возмещать жизненный бальзам внутри нашего тела, пища не должна быть ни слишком твердой, ни слишком жидкой: если она слишком твердая, она не сможет отдать организму компоненты, пригодные для того, чтобы пойти в дело. Если же пища слишком жидкая, она не сможет выделить составные элементы, обладающие консистенцией, достаточной для получения необходимых импульсов.

Пища также не должна содержать слишком активные принципы, иначе она сама будет воздействовать на определенные компоненты, которые должны ее изменять. Продукт питания переходит в наш организм лишь после того, как значительно изменит его.

Как бы то ни было, не может существовать никакой связи между постным рационом и худобой тела. Доказательством служит тот факт, что можно увидеть очень худых мужчин, пожирающих много мяса и не поправляющихся, тогда как

изнеженные, томные женщины толстеют, несмотря на самую легкую растительную пищу. Это подтверждает только что сказанное нами выше: если влиянию постной пищи не противостоит активная жизнь, заполненная делами, такая пища почти всегда приводит к раннему и тягостному ожирению.

Никто не собирается отрицать, что большая часть постной пищи, особенно рыба, относится к хорошим продуктам. Но из этого не следует, что эти продукты лучше мяса и более питательны. Ученый Нонниус, написавший целый трактат специально в пользу питания рыбой, тем не менее заключает, что самая здоровая пища — мясо, которое дает самую лучшую кровь, поскольку, говорит он, мясо имеет больше связей с процессами нашего тела, а компоненты, составляющие мясо, более сходны с нашими. Люди оставили травы и плоды лишь потому, добавляет он, что опытным путем обнаружили, насколько лучше поддерживает их силы мясо животных.

Что касается продуктов, которые разрешается употреблять для легких трапез в дни поста, то этих продуктов существует великое множество, и они так меняются в зависимости от климата и привычек, что нам вряд ли удастся все их здесь назвать. Церковь так легко отпускает прегрешения, что мы отсылаем к ней наших читателей-гурманов.

В департаменте Сена обычно запрещалось сливочное масло, молоко и молочные продукты:

«Не допускайте, господин контролер, чтобы мне подавали, — говорил Людовик XIII в 1815 г., — во время поста во дворце к легким завтракам и к завтракам мясо, рыбу, остатки мяса или рыбы, а также яйца, молоко, сливочное масло или сыр, мягкий вареный либо плавленый; в остальном нам можно подавать все, что угодно».

Но в наши дни архиепископ Парижский распорядился позволить употребление в пищу во время Великого поста молочных продуктов и яиц. Это было весьма важной поддержкой для бедняков, которые, не имея средств покупать себе очень дорогую рыбу на протяжении всего поста, оказывались перед неизбежностью есть скоромную пищу, а из-за этого перед ними вставала угрозой небесного гнева.

Существует еще одно решение, которое касается воздержания от питья жидкостей или продолжения их употребления. Это решение исходит якобы от Большого римского трибунала. Воспроизводим его здесь:

«Что до того, кто хочет воздерживаться от питья, чтобы не нарушать свой пост, то к этому посту обязать можно лишь человека крепкого здоровья, причем плохое самочувствие из-за

сильной жажды способно вызвать недомогание, длящееся более десяти минут. Этот перерыв, послабление в покаянии определяется правилом гигиены. В таком случае разрешается использовать исключительно напитки, лишь утоляющие жажду, и ни в коем случае не питательные, причем лишь с тем условием, что речь идет только о том, чтобы спасти себя от внутреннего воспаления. Для этого допустимо применение сахара или меда, но не вина либо молока или различных сортов пива и других напитков, получаемых брожением, исключая лишь случаи серьезных заболеваний, когда не предписывается вообще никакое воздержание и это уже достаточно хорошо известно».

ПОТРОХА*

Потрохами называют петушиные гребешки и почки, крылышки пулярок, костный мозг, крылышки, лапы, зоб и шею индеек, зобную железу и мозжечок теленка, бараньи языки и т. п.

Петушиные гребни и почки применяют для всех торжественных рагу, а также горячих паштетов и волованов. Но когда собираются приготовить их отдельно, то варят в кастрюле с бульоном, добавляя туда говяжий костный мозг. Затем шампиньоны, ломтики артишоков с трюфелями или кружочки сельдерея, в зависимости от сезона. Непосредственно перед подачей на стол для загустения добавляют льезон, состоящий из четырех яичных желтков и сока половины лимона. Не давайте этому соусу чересчур загустеть. Обычно это кушанье подают с рисом или в воловане. Это блюдо не используют для торжественной трапезы. Настоящее традиционное кушанье из потрохов делается из индейки — это одно из лучших блюд буржуазной кухни.

Опалите и очистите дюжину крылышек молодых индеек, добавьте шею, лапы и зоб. Возьмите кастрюлю, нарежьте крупными кусками окорок, слегка поджарьте. Когда куски подрумянятся, снимите с огня и бросьте в этот жир крылышки, которые следует обжарить на сильном огне, пока они тоже не подрумянятся. Добавьте соль, перец и мускатный орех, нарежьте несколько крупных луковиц. Когда все хорошо об-жарится и дойдет до определенной стадии готовности, прибавьте несколько ложек муки и дайте ей тоже слегка подрумяниться. Потом слейте с потрохов жир, добавьте сборный букет пряных трав и влейте несколько ложек крепкого мясного бульона, чтобы покрыть потроха. Накройте промасленной бумагой, поставьте в духовку, а если нет духовки, сделайте так, чтобы огонь горел снизу и сверху. Варите медленно, пока блюдо не будет готово на 3/4. За это время очистите несколько мягких реп, нарежьте их крупными кусочками в виде долек чеснока, побросайте в сотейник, подрумяньте, посолите и хорошо поперчите, добавьте пучок петрушки, немножко сахару. Когда они хорошо обсахарятся (глазируются), а сахарный сироп уварится до определенной стадии, слейте из кастрюли сливочное масло, пассируйте потроха, которые должны теперь будут дойти до состояния полуглазури. Добавьте к потрохам репы, тщательно удалите жир, положите сверху крылышки и оставьте на медленном огне, пока совсем не сварятся (рецепт де Вердье, Мэзон д'Ор).

ПОТРОХА ПО-ПРОСТОМУ. Почистите и отмойте крылышки,

зоб, лапы и шею, с которой позаботьтесь удалить голову. Положите в большую кастрюлю добрый кусок сливочного масла, размятого с мукой, и поставьте на сильный огонь. Когда потемнеет, жарьте сначала на слабом, затем — на сильном огне в течение 7–8 минут. Добавьте горячий бульон, стараясь не размешивать его с вашей заправкой не слишком резко и не весь сразу. Добавьте пучок петрушки, тимьян, лавровый лист, базилик и шалфей (см. Пучок трав), к приправам присоедините пару луковиц, наколотых одной гвоздикой. Дайте четверть часа кипеть, затем добавьте 6 реп Френезе, 4 крупных кружка моркови, шесть фиолетовых картофелин, один топинамбур и один сельдерей целиком. Не размешивайте овощи, достаточно их слегка примять. Удалите жир точно через полтора часа после начала медленного кипения. Выложите овощи вокруг потрохов, накройте их крылышками в качестве почетных кусков. Затем, поскольку хорошо, если рагу останется густым, из-за картофеля, соус следует протереть через простое волосяное сито (рецепт маркиза де Куршана).

ПОТРОХА ИНДЕЙКИ С РЕПОЙ. Возьмите потроха двух индеек, промойте их, нарежьте кубиками 125 г свиного сала и тоже промойте от соли. Приготовьте светлую мучную заправку, сложите в нее кусочки сала, поджарьте, добавьте нарезанные лапы и крылья, обжарьте на сильном огне с пучком тимьяна, лаврового листа и петрушки; добавьте горячей воды, добавьте полбутылки белого вина.

Потихоньку варите на медленном огне; положите немного сливочного масла, пассируйте в сковороде репчатый лук и несколько реп в качестве гарнира, добавив немного соли и сахарной пудры. Сложите все в рагу, добавьте несколько картофелин, размешайте, удалите жир и подавайте в горячем виде (рецепт Вюймота).

ПОЧКИ*

Почки животных используются в кулинарном искусстве. Характерный для них запах мочи находит для блюд такого рода своих любителей.

Особенностью почек является то, что от варки они никогда не становятся мягче. Обычно они состоят из мягкой и компактной субстанции, затрудняющей их переваривание и способной вызывать закупорки пищеварительного тракта. Тем не менее у некоторых молодых животных почки довольно нежные и приятные на вкус: к таким животным относятся ягнята, телята, молочные поросята и некоторые другие.

В говяжьих почках всегда есть некоторое количество камней, а вкус у них слишком резкий, поэтому мы не советуем нашим читателям ими злоупотреблять.

БАРАНЬИ ПОЧКИ ПО-МУШКЕТЕРСКИ. Возьмите бараньи почки, удалите с них жир, разрежьте вдоль на две части, наденьте на небольшие вертелы, посолите, посыпьте перцем и очень мелко нарезанным луком-шалотом. Смажьте кастрюлю сливочным маслом, свиным салом или жиром, разложите там почки, поставьте на короткое время на огонь или на горячие угли, чтобы огонь был снизу и сверху, оставьте в этом положении лишь на совсем короткий момент — для их жарки этого достаточно. Выложите их на блюдо, влейте в кастрюлю, где готовились почки, немного воды, добавьте туда же немного хлебного мякиша, соль, перец, чуть-чуть уксуса, сверху выложите почки и подайте на закуску.

БАРАНЬИ ПОЧКИ НА ВЕРТЕЛЕ ПОЧЕТНЫМ ГОСТЯМ. Смочите дюжину бараньих почек, слегка надрежьте их со стороны, противоположной нерву, снимите пленку, которая их покрывает, и закончите их надрезать, не разделяя. Проткните в поперечном направлении маленьким деревянным вертелом так, чтобы почки не смогли вновь закрыться. Обмакните в растопленное сливочное масло, панируйте сухарями, зажарьте, переворачивая с боку на бок. Когда зажарятся, выньте вертелы, выложите почки на блюдо. В каждую положите холодный масляный соус с петрушкой, разогрейте и выжмите сверху сок одного лимона.

БАРАНЬИ ПОЧКИ В ШАМПАНСКОМ. С дюжины бараньих почек удалите жир и жилы. Очистите их, положите в кастрюлю сливочное масло, почки, а в качестве приправ — соль, перец, мускатный орех, мелко нарубленную петрушку и шампиньоны, обжарьте на сильном огне.

Затем, когда почки покроются корочкой, всыпьте немного

муки, влейте доведенное до кипения шампанское и две ложки уваренного испанского соуса. Перемешивайте на огне, не допуская кипения, и в момент подачи на стол добавьте немного высококачественного сливочного масла и сок одного лимона. Подавайте на стол с гренками.

БАРАНЬИ ПОЧКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ. Нашпигуйте их очень нежным свиным салом, не снимая кожицу. Наденьте на маленькие вертелы и привяжите их к большому вертелу при помощи промасленной бумаги за нешпигованное место. Когда почки будут вполне готовы, подавайте их на стол с испанским соусом или с любым другим.

БАРАНЬИ ПОЧКИ, ЗАЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ. Надрежьте почки посередине, наденьте на маленький вертел, посолите, посыпьте перцем и зажарьте на решетке. Когда будут готовы, подайте под соусом с луком-шалотом. Все бараньи почки хороши в любом соусе, лишь бы готовились с кровью.

ПОЧКИ В МАРИНАДЕ. Бланшируйте и вымойте почки, снимите с них тонкую пленку, нашпигуйте толстым салом, пассируйте в сковороде с хорошим сливочным маслом, петрушкой и зеленым луком. Затем добавьте туда же крепкий бульон, соль, перец, гвоздику, шампиньоны и сморчки, говяжье нёбо, каштаны, пучок пряных трав и говяжью подливку. Подавайте на стол как антреме.

БАРАНЬИ ПОЧКИ С ОГУРЦАМИ. Обжарьте почки в ломтиках сала, дайте остыть, тонко порежьте и положите в рагу из огурцов с темной заправкой или с соусом бешамель.

БАРАНЬИ ПОЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СИЛЬНОМ ОГНЕ. Надрежьте вдоль двенадцать очищенных почек и подавайте на стол сырыми. Этим примитивным рецептом мы обязаны нашему другу Надару.

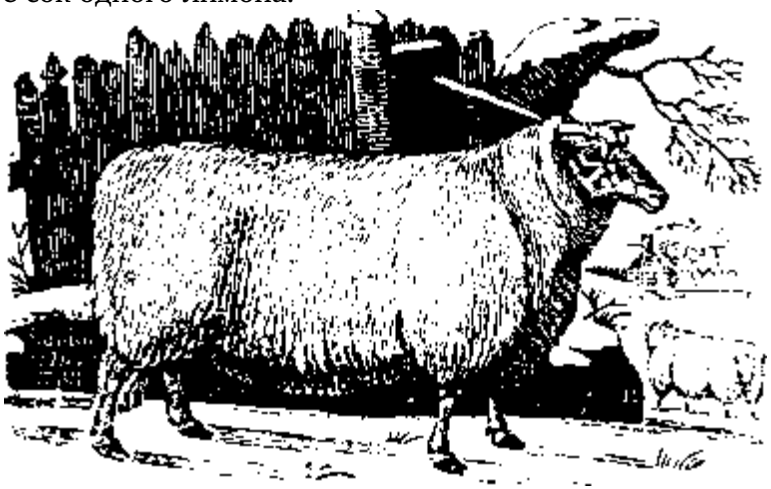
Однако, если вам больше нравится несколько иной способ приготовления, поместите почки в сотейник вместе с растопленным сливочным маслом, солью и перцем. Обжаривайте сразу же на сильном огне. Когда они зажарятся с одной стороны, переверните их и зажарьте с другого бока. Выньте почки, выложите на блюдо и добавьте столько же гренков, пассированных в масле, сколько есть почек. Положите в сотейник кусок жира, две ложки уваренного испанского соуса, доведите до кипения, для завершения добавьте хорошее сливочное масло и сок одного лимона, полейте почки соусом и подавайте на стол.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ С ЛУКОМ. Пассируйте нарезанную луковицу в кастрюле с куском сливочного масла. Когда будет наполовину готово, положите туда же очень тонко нарезанные говяжьи почки, посолите, поперчите, не добавляйте другую

жидкость, кроме сока, который выступит из почек. Влейте совсем немного уксуса и горчицы, подавайте на стол в качестве закуски.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ НА СКОВОРОДКЕ. Нарежьте почки очень тонкими кусочками, пассируйте на сковородке с петрушкой, зеленым луком, луком-шалотом, солью и перцем. Выньте почки, когда будут готовы, влейте в соус стакан вина и немного воды, для загустения добавьте три яичных желтка и подавайте как закуску.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СИЛЬНОМ ОГНЕ. Тонко нарежьте телячьи почки, сняв с них пленки и жир. Сложите их в сотейник со сливочным маслом, солью, перцем, мускатным орехом, мелко нарезанными луком-шалотом и петрушкой и вареными шампиньонами. Обжарьте все вместе на сильном огне. Добавьте немного муки, белого вина, несколько столовых ложек густого испанского соуса, а затем, в момент подачи на стол, положите в почки немного очень свежего сливочного масла и влейте сок одного лимона.



Если вы жарите телячьи почки на вертеле или в духовке, не удаляйте с них жир.

Почки ягненка или куриные почки готовятся так, как мы описали это в соответствующих статьях.

ПРИПРАВЫ

Нам кажется, что настал момент рассказать здесь историю шевалье д'Альбиньяка, который сделал себе состояние в Лондоне, заправляя салаты. Мы позаимствуем эту историю у знаменитого философа, автора «Философии вкуса»:

«Г-н д'Альбиньяк был эмигрантом и скрывался в Лондоне. Его дневной рацион был весьма ограничен из-за плачевного состояния его финансов. Тем не менее однажды его пригласили на обед в одну из самых известных таверн Лондона. Он был из тех, кто убежден, что хорошо пообедать можно и одним блюдом, если это блюдо очень хорошее. В то время как г-н д'Альбиньяк доедал великолепный ростбиф, за соседним столом наслаждались жизнью пятеро или шестеро молодых людей из лучших семей Лондона.

Один из них встал, подошел к нашему герою и вежливо обратился к нему:

— Господин француз, говорят, ваш народ славится искусством делать салаты. Не соблаговолите ли вы оказать нам честь и приготовить для нас салат.

После некоторых колебаний д'Альбиньяк согласился, попросил все, что счел необходимым для изготовления ожидаемого шедевра, употребил все свои старания на его созданье и имел счастье в нем преуспеть.

Раздумывая о пропорциях, он откровенно отвечал на задаваемые ему вопросы относительно его теперешнего положения. Он сказал, что является эмигрантом, и признался, не без некоторого румянца на щеках, что получает пособие от английского правительства, — несомненно, это обстоятельство

позволило одному из молодых людей сунуть ему в руку купюру в пять фунтов стерлингов, которую он принял после слабого сопротивления.

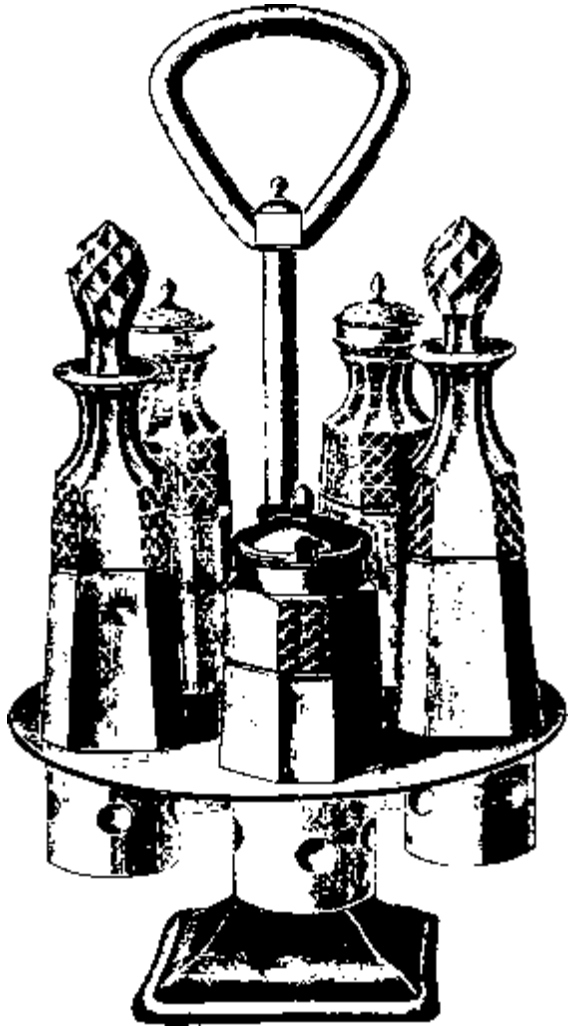
Он оставил собеседникам свой адрес и спустя некоторое время не был особенно удивлен, получив записку, в которой его в самых достойных выражениях просили прибыть для заправки салата в один из самых пышных домов на Гровенор-сквер.

Начав понимать, что появляется некая приятная и длительная перспектива, д'Альбиньяк раздумывал не дольше минуты и явился точно в назначенное время, захватив с собой некоторые новые приправы, которые он счел необходимыми для придания его произведению наивысшей степени совершенства.

У него было время подумать о задаче, которую ему предстояло выполнить, так что он имел счастье преуспеть еще больше и на этот раз получил такое вознаграждение, что не смог бы отказаться от него, не повредив себе.

Как можно себе представить, первые молодые люди, для которых он готовил салат, преувеличенно расхвалили достоинства заправленного г-ном д'Альбиньяком салата. Вторая компания подняла еще больший шум, так что известность д'Альбиньяка быстро возросла: ему присвоили звание модного изготовителя салатов — *fashionable saladmaker*. В этой стране, столь жадной на новшества, все, что было самого элегантного в столице трех королевств, прямо умирало по салату, приготовленному по методу французского джентльмена: *I die for it* — Я по нему просто обмираю, — таково было расхожее выражение.

> Желание монахини — это огонь, который пожирает,
> А желание англичанки во сто раз хуже.



Будучи умным человеком, д’Альбиньяк воспользовался поклонением, предметом которого он сделался; вскоре у него уже были носилки, чтобы побыстрее перемещаться в разные места, куда его звали, и слуга, носивший за ним в ящичке красного дерева все ингредиенты, которыми он обогатил свой репертуар. Например, различные виды уксусов с разными ароматами, масла с привкусом фруктов, сои, икры, трюфелей, анчоусов, кетчупа, мясного сока и даже яичных желтков, которые являются отличительной чертой майонеза.

Позже он стал заказывать такие ящички-несессеры, полностью укомплектовывать их и продавать сотнями.

И, наконец, проводя с точностью и завидной мудростью намеченную линию, он сумел сколотить состояние в восемьдесят тысяч франков, которое привез во Францию, когда наступили лучшие времена.

Вернувшись на родину, он не стал развлекаться, сверкая на парижских мостовых, а занялся своим будущим. Он вложил шестьдесят тысяч франков в общественные фонды, где в ту пору дивиденды составляли 50 %, а на двадцать тысяч купил небольшое поместье в Лимузене, где, возможно, живет и по сей день, довольный и счастливый, потому что умеет ограничивать свои желания».

ПРИПРАВА К САЛАТУ

Так называют пряные травы, которые сопровождают цикорный салат или салат-латук, составляющие основу салатов. К салатным приправам относятся: кресс-салат и клоповник, кервель, лук-татарка и зеленый лук, эстрагон, камнеломка, бальзамин, когда он еще молодой, воронья лапка, кровохлебка, настурции с цветами, цветы фиалок, медвежьего уха, огуречной травы и анхузы.

ПРОВАНСАЛЬСКИЙ СОУС*

Готовится из двух сырых яиц, столовой ложки мясного сока или уваренного мясного бульона, с добавлением чеснока, жгучего перца и сока двух лимонов. Соус готовят на водяной бане, поставленной на горячие угли, при непрерывном перемешивании, чтобы загустел. В него добавляют оливковое масло, которое следует хорошо смешать с остальными компонентами; подают с рыбными антре.

ПРОФИТРОЛИ

Сладкое блюдо, которое подают между жарким и десертом. Профитроли можно найти у каждого кондитера в больших городах. Мы не считаем своим долгом приводить здесь их рецепты. Профитроли делают с шоколадом.

ПРЯЖЕНЕЦ С САХАРОМ

Старинное, очень нежное блюдо, подается как антреме, между жарким и десертом. Готовится из сливочного масла, молока и свежих яиц, которые размешиваются с мукой-крупчаткой. Туда же для придания приятного вкуса добавляют лимонную кожицу и сахар.

Доведите до кипения примерно пол-литра воды, одну кварту сливочного масла и немного соли. Когда вода начнет кипеть, положите в нее столько муки, сколько она примет, дайте обсохнуть и переложите в другую кастрюлю. Разбейте в нее одно за другим и разведите 12 или 14 яиц.

Смажьте кастрюлю сливочным маслом, выложите в нее тесто, которое должно заполнить ее не более чем на четверть, потому что его объем при выпекании увеличится вчетверо, и пеките в очень горячей духовке. Выньте пряженец из духовки, когда испечется, разрежьте поперек, натрите внутренность очень свежим сливочным маслом и посыпьте на него сахар и засахаренный апельсиновый цвет. Смажьте маслом, посыпьте сахаром и глазируйте вне духовки, с помощью раскаленной лопаточки (архив семьи Ля Реньер).

ПРЯНИК

С самых незапамятных времен лучшие пряники пекли в Реймсе. В конце XV в., во времена Людовика XII, они пользовались большой известностью, а те, которые делали в Париже, занимали лишь второе место.

К концу царствования Людовика XIV и в начале правления Людовика XV было принято дарить друг другу крокеты и нонетты из Реймса. В наши дни их едят только дети, но тем не менее существует весьма значительная торговля этими пряниками.

«Мы слышали рассказ о том, — говорит г-н де Куршан, — как последний маршал де Муши, только что потерявший одного из братьев своей жены, против которого судился на протяжении многих лет, торжественно восседал в гостиной своей квартиры в Версальском дворце и с трагическим лицом принимал соболезнования.

Поскольку он сидел там с момента своего возвращения с королевской мессы, а обед приближался, то контролер маршала (маршал пожаловал данный титул своему метрдотелю) — назовем так этого офицера, осмелился взять на себя обязанность прервать церемонию принесения соболезнований, предстать перед маршалом и испросить у него приказаний:

— Но Боже мой, — ответил ему маршал тоном, в котором нетерпение смешивалось с печалью, — как вы можете и как вы осмеливаетесь задавать мне подобный вопрос? Что смогли бы вы мне достойно подать, кроме двух блюд, соответствующих старинному этикету? Знайте же, месье, что в такой день, как сегодня, вы не можете подать мне ничего, кроме голубей с крупной солью и пряника. Как же мой контролер может не знать этого?»

Пряники делают из лучшей ржаной муки, лучшего сахара или желтого меда и специй. Все пекут вместе и режут на отдельные пряники, которым придают любую форму. Пряник возбуждает аппетит, восстанавливает и поддерживает активность пищеварения. Но их следует употреблять в умеренных количествах. Моряки хорошо знают, как надо использовать пряники.

Пряники были придуманы в очень давние времена. Нет сомнения, что они появились сразу же после хлеба. Ободренные успехом, который принесло изготовление хлеба, люди попытались соединить муку из различных видов зерна со всеми субстанциями, которые могли бы придать хлебу более приятный вкус. В дело пошли масло, молоко, мед. Хотелось увидеть, что из

этого получится. Без сомнения, подобные эксперименты породили все виды выпечки, которыми лакомились древние и рецепты которых наши отцы в эпоху Крестовых походов привезли из Египта и из Азии, что привело к возникновению искусства пирожников и кондитеров.

У римлян были свои пряники; бедняк приносил их в дань бессмертным богам. *Far cum melle.* Греки ели пряники на десерт. Наши предки высоко ценили пряники и даже дарили их друг другу. На придворных трапезах пряники занимали почетное место. От этого лакомства никогда не отказывалась Аньес Сорель, хорошенькая любовница Карла VII, прозванная Дамой Красоты благодаря Замку красоты, который принадлежал ей на берегах Марны и был подарком ее августейшего любовника. Многочисленные авторы в прошлом веке даже утверждали, что дофин, ставший Людовиком XI, отравил Аньес пряником: он не любил ее потому, что его отец любил ее слишком сильно. Но это лишь предположение, подтверждаемое только жестоким и мстительным характером этого принца. Маргарита де Валуа, сестра Франциска I, тоже любила лакомиться пряниками. Но в период правления Генриха II к пряникам вдруг охладели, потому что прошел слух, будто итальянцы подкладывали в них яд. Любовь к пряникам вернулась лишь в конце царствования Людовика XIV, как мы уже сказали раньше.

Ржаная мука делает пряники несколько тяжеловатыми для желудка. Однако, когда пряник хорошо приготовлен и испечен, он переваривается легче, благодаря ароматам и отдушкам, которые при этом используются. Хороший пряник, замешанный на отборном меду и мало ароматизированный, оказывает слабительное и отхаркивающее действие и успокаивает жажду. Чтобы пряник мог храниться, не размягчаясь от сырости и не изменяясь при старении, его надо соответствующим образом испечь и время от времени подвергать воздействию тепла от огня или от солнца.

ПТИЦА

Следует рекомендовать людям, обслуживающим птичий двор, и кухарке никогда не забивать птицу с полным желудком (когда полон желудок у птицы, а не у кухарки). Никогда не следует также оставлять ее в закрытом помещении, когда она мертва (опять-таки птица, а не кухарка), до тех пор, пока она не остынет.

Чтобы откармливать каплунов, пулярок и т. п., их запирают на птичьем дворе в замкнутом пространстве, где в изобилии имеются ячмень и пшеница и где им не забывают время от времени давать воду и вареный корм. В Нормандии и в Мене — местностях, известных поставками в Париж лучших пулярок и каплунов, — их сажают в резервуары, накрытые тканью, где кормят тестом из пшена, ячменя или овса. Куски такого теста замачивают в молоке, чтобы придать птичьему мясу нежность и белизну. Поначалу им дают немного этого корма, чтобы приучить к нему, но день ото дня его количество увеличивают, заставляя птиц проглотить столько корма, сколько они смогут. Их буквально набивают кормом трижды в сутки: утром, в полдень и вечером. Уток и индюшат откармливают таким же способом, используя корм, который подходит им наилучшим образом; обычно это кукуруза и картофель, сваренный с овсяной мукой и пахтаньем.

ПУДИНГ

Это английское блюдо, о котором мы уже говорили в статье Плайм-пудинг. Приведем здесь несколько французских рецептов.

ПУДИНГ С ЯБЛОКАМИ РАНЕТ И МУСКАТНЫМ ВИНОГРАДОМ. Очистите несколько яблок сорта ранет, нарезанных на четыре части, и удалите серединки. Каждую четвертинку яблока нарежьте на пять равных частей. Разогрейте эти яблоки на сильном огне в большой кастрюле со 120 г мелкого сахара, на который натрите цедру с одного лимона, туда же положите 125 г теплого сливочного масла и 250 г мускатного винограда, из которого выньте косточки. Поставьте кастрюлю на плиту, чтобы огонь горел сверху и снизу. Как только яблоки достаточно разогреются, выложите их на лист с тестом, испеките все вместе и закончите приготовление, как описано в статье Плайм-пудинг.

БОЛЬШОЙ ПУДИНГ С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Достаньте 72 г говяжьего почечного жира и 36 г костного мозга целиком, удалите с жира пленки и мелко порежьте его, добавляя костный мозг и несколько унций просеянной муки, кварту сахарной пудры, 5 яиц, полстакана молока и четверть стакана старого коньяка. Все размешайте, прибавьте половину натертого мускатного ореха, щепотку мелкой соли, 2 унции засахаренного цитрона нарезанного полосками, 6 унций хорошего винограда-коринки, очищенного от кожицы, 6 унций настоящего мускатного винограда, добавьте 3 больших, очень мелко нарезанных яблока ранет и полбанки абрикосового мармелада, чтобы придать пудингу бархатистость. Когда все очень хорошо перемешается, выложите массу в середину почти полностью пропитанной сливочным маслом салфетки и свяжите эту салфетку так, чтобы придать пудингу округлую форму, а в середину прикрепите с помощью булавки конец веревки длиной в 15 линий. Эта веревка будет закреплена за кольцо груза весом в 10 ливров, чтобы держать пудинг неподвижным во время кипения — это существенный момент всей процедуры. Далее положите пудинг и груз в большую кастрюлю, наполненную кипящей водой, которую надо держать кипящей постоянно на умеренном огне в течение четырех с половиной часов. По прошествии этого времени выньте пудинг из салфетки, выложив его на крышку кастрюли, затем острым ножом приподнимите его поверхность, чтобы отделить побелевшие при варке части. Эти части накройте круглой посудиной, которую затем переверните, чтобы украсить низ пудинга. Покройте его блюдом и переверните пудинг вместе с

блюдом. Снимите покрывающую пудинг посудину, украсьте пудинг соусом с испанским вином и сразу подавайте на стол.

Соус готовится следующим способом. Разведите в кастрюле 4 яичных желтка, добавьте к ним пол-ложки крахмала, 2 унции мелкого сахара, немного сливочного масла Изиньи, чуть-чуть соли и 2 стакана малаги. Сварите этот соус на умеренном огне; как только он загустеет, протрите его через мелкое сито и поставьте на стол рядом с пудингом.

ПУДИНГ ПАРИЖСКИЙ, называемый ПУДИНГОМ ИЗ ДИПЛОМАТИЧЕСКОГО КАБИНЕТА. Очень мелко порубите ванильный боб, разотрите его вместе с четырьмя унциями сахара и пропустите все через сито. Мелко изрубите 1 ливр телячьего почечного жира и пол-ливра говяжьего костного мозга. Добавьте к ним пол-ливра рисовой муки, разведите эту смесь в кастрюле с семью яичными желтками и двумя яйцами, влейте полстакана сливок и полстакана настоящего итальянского мараскина, всыпьте немного мелкой соли, натертого мускатного ореха, 2 унции цельных фисташек, 4 унции крупно наколотых сладких миндальных печений, ванильный сахар, одну унцию мелко нарезанного дудника, 30 хороших разрезанных пополам засахаренных вишен, с которых стечет сироп, затем 6 очень мелко нарезанных аппиевых яблок. Все хорошенько перемешайте, затем выложите пудинг на салфетку и завершите процедуру как обычно.

Пока будет вариться, нарежьте полосками 2 унции фисташек (каждое зернышко на 6 кусочков) и, когда пудинг будет украшен и готов к подаче на стол, посыпьте его сахарной пудрой, повтыкайте в нее кусочки фисташек, наподобие меренг-ежиков. Быстро приготовьте к подаче на стол и сделайте соус как обычно.

Вместо вишен можно взять такое же количество засахаренных ягод незрелого винограда, а вместо цельных фисташек — 2 унции засахаренного цитрона, нарезанного мелкими полосками.

ПУДИНГ С БЕЛОЙ И РОЗОВОЙ СМОРОДИНОЙ. Возьмите 1 ливр хорошо созревших ягод белой смородины и 1 ливр так же созревших ягод розовой смородины. С помощью кончика пера очистите ягоды, выньте зернышки и раскатайте смородину с шестью унциями мелкого сахара. Продолжайте изготовление пудинга, как сказано выше (рецепт г-на де Куршана).

КЛУБНИЧНЫЙ ПУДИНГ. Очистите 2 ливра (или больше) отборной клубники, хорошо вымойте, обсушите с помощью салфетки, затем размешайте их в керамической миске с шестью унциями мелкого сахара и выложите на пудинг, который готовится как обычно. Завершите приготовление известным манером. Пудинги с малиной, сливами, вишнями, абрикосами готовятся так же.

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ СО СЛИВКАМИ. Нарежьте на четвертинки 15 яблок ранет, очистите их, отварите в большой кастрюле с сахарным песком и небольшим количеством теплого сливочного масла. Затем приготовьте один из видов кондитерского крема, взяв половинное количество продуктов (см. соответствующую статью). Приготовьте из тонкого слоя теста низ, разложите по краям и в середине яблоки, оставив в центре углубление, чтобы заполнить его кремом, изготовьте и закончите пудинг как обычно и в момент подачи на стол покройте его абрикосовым мармеладом, а сверху посыпьте растолченными миндальными печеньями.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ С АПЕЛЬСИНАМИ. Промойте в нескольких сменах теплой воды 500 г каролинского риса и поставьте в холодной воде на огонь. Слейте рис, когда увидите, что он кипит, и варите далее с молоком, сливочным маслом и сахарной пудрой, куда натрите цедру с двух сладких апельсинов. Когда рис набухнет и приобретет довольно плотную консистенцию, добавьте 250 г мелко нарезанного костного мозга, 125 г винограда-коринки, половину этого количества горького миндального печенья, 60 граммов нарезанной кубиками засахаренной апельсиновой корки, 6 яичных желтков, 3 цельных яйца, полстакана водки Андэй и щепотку соли. Все тщательно перемешайте и выложите на смазанную сливочным маслом салфетку. Закончите приготовление пудинга как обычно, но кипятите воду лишь в течение двух часов вместо четырех. Выложите пудинг на блюдо, посыпьте 60 г растолченного миндального печенья и подавайте на стол без соуса.

Мускатный виноград можно заменить коринкой; вместо костного мозга можно также взять теплое сливочное масло, добавив к нему мускатный орех.

CABINET PUDDING (английское антреме). Возьмите большие бисквиты или куски нарезанного ломтями савойского пирога. Смажьте форму сливочным маслом и положите на дно несколько изюминок, из которых вынуты косточки, и столько же виноградин-коринки, промытых и очищенных от кожицы; добавьте несколько кусочков засахаренного цитрона, нарезанного мелкими кубиками. Положите слой бисквита, на него слой фруктов и т. д. до заполнения формы. Приготовьте английский крем, выложите его в форму, чтобы впитался в бисквит. Поставьте пудинг в водяную баню на один час, полейте небольшим количеством смородинового желе и подайте на стол.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ, ИЛИ BREAD-PUDDING. Возьмите глубокое блюдо, которое можно ставить на огонь, выложите его ломтиками намазанного маслом хлеба, посыпанными хорошо

промытым и очищенным изюмом-коринкой. Разотрите 2 яйца в литре молока, добавьте сахарную пудру и лимонную цедру. Вылейте эту смесь на ломтики хлеба, запеките в течение получаса в духовке на слабом огне и подайте на стол.

ПУНШ

Пунш с водкой, ромом, киршем, вином — это не что иное, как один из ликеров, в который добавляют сахар и ломтики лимона, мускатный орех и корицу. Потом поджигают, за счет чего ликер приобретает великолепный вкус. Наши соседи англичане особенно любят этот напиток. Об этом можно судить по тому пуншу, который подавал главнокомандующий британскими войсками сэр Эдуард Расселл 25 октября 1694 г. Этот бокал пунша, самый необыкновенный, о каком только когда-нибудь слышали, был приготовлен в обширном мраморном бассейне в саду его дома, куда влили: четыре бочонка водки, восемь бочонков очищенной воды, двадцать пять тысяч лимонов, восемьдесят пинт лимонного сока, тринадцать кинталей лиссабонского сахара, пять ливров мускатного ореха, триста измельченных бисквитов и, наконец, большая бочка малаги. Все это смешали в бассейне, над которым был сооружен балдахин для защиты от дождя. Из розового дерева построили маленькую шлюпку, в которой по пуншу плавал элегантно одетый юнга, принадлежавший к военно-морскому флоту: он наливал пунш присутствующим, которых было свыше шести тысяч человек.

Этот напиток пьют горячим, и на протяжении многих лет бокал горящего пунша непременно подавался в Англии последним на каждой хорошо организованной трапезе. Этот напиток прекрасно укрепляет силы и весьма приятен на вкус.

Он очень помогает при сильной усталости для согрева, в сырую, холодную и дождливую погоду. Можно выпить множество стаканов пунша, не опасаясь повредить себе.

Согласно Словарю Треву, пунш был известен в 1763 г. под названием доброго пунша. Тогда в его состав входили смешанные вместе пол-литра водки, пинта лимонада и один ливр сахара-сырца. К ним добавляли порошок мускатного ореха и поджаренные и размельченные морские галеты. Но этот напиток был известен лишь морякам торгового флота.

Вот, на наш взгляд, самый лучший рецепт приготовления пунша по-французски:

Вылейте в посудину бутылку старого ямайского рома, всыпьте 2 ливра колотого королевского сахара, подожгите и перемешайте сахар лопаточкой, чтобы он карамелизовался, пылая вместе с ромом. Когда объем жидкости уменьшится на 1/3, влейте в ту же посудину и перемешайте со сладким ромом 4 пинты сучонского чая, который должен кипеть, добавьте туда же сок восьми зрелых лимонов и двенадцати апельсинов. После всего добавьте четверть пинты blanc rack из Батавии и подавайте вместе с этим пуншем, который должен быть очень горячим, корзинку с вафлями, миндальными печеньями или любой другой сухой выпечкой из тонкого теста.

ПУНШ ДЮПУИ. Возьмите ананас и нарежьте его тонкими ломтиками, посыпьте их очень тонко размельченным сахаром кенди, полейте все бутылкой старого вина Силлери белого,

неигристош, флакон настоящего кирша из Черного леса, если его нет — то почтенного коньяка или старого американского рома, слегка подожгите и пейте очень горячим. На следующий день не бойтесь, что вам не поверят, если вы скажете, что выпили пунш, какого никогда не пробовали, какой нигде не подают, кроме как в привилегированных салонах наших истинных гастрономических знаменитостей.

С пуншем готовят также кремы, желе, бисквиты, марципаны, шербеты и т. п. *(см. соответствующие статьи)*.

ПУПЕТОН

Вид пирога, который делается с нарубленным мясом или рыбой.

ПУПЕТОН ЖИРНЫЙ. Возьмите телячье бедро, говяжий костный мозг, промытое свиное сало, мелко изрубите все вместе, с шампиньонами, петрушкой, зеленым луком и хлебным мякишем, смочите хорошим мясным соком и двумя сырыми яйцами. Сделайте пупетон, обложив форму ломтиками сала. Выложите на них начинку, поверх нее — голубей или цыплят, пассированных в темной мучной заправке. Накройте птицу остатками начинки, закройте форму и пеките так, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда пупетон испечется, переверните его на блюдо и подавайте горячим.

ДРУГОЙ СКОРОМНЫЙ ПУПЕТОН. Мелко изрубите телятину, предварительно удалив из нее пленки и нервы, вместе с салом и говяжьим жиром, петрушкой, луком-татаркой, шампиньонами. Добавьте соль, перец, пряные травы и специи. Положите в кастрюлю немного хлебного мякиша со сливками или с молоком, варите на плите, как крем, добавьте туда 2 сырых яичных желтка, дайте остыть и положите в годиво вместе с четырьмя-пятью сырыми яичными желтками, хорошенько размельчите этот фарш и разотрите его в ступке.

Покройте дно круглой формы ломтиками сала, сверху положите фарш годиво и выровняйте кончиком ножа, смоченного взбитым яйцом. Пассируйте мелких голубей в кастрюле с небольшим количеством растопленного свиного сала, сборным букетом, одной луковицей, в которую воткнута гвоздика, петушиными гребешками, зобной железой теленка, шампиньонами и трюфелями, нарезанными ломтиками. Смочите мясным соком и оставьте тушиться на медленном огне. Затем удалите жир, добавьте для загустения телячью подливку и ветчину, несколько ростков спаржи и, если позволяет сезон, несколько артишоков; дайте остыть.

Когда ваше рагу остынет, выложите голубей вместе с гарниром, сложите их в форму, накройте оставшимся фаршем, выровняйте верх и смажьте взбитым яйцом. Переверните кусочки сала, лежащие сверху вокруг стенок формы, закройте и запеките в духовке с огнем снизу и сверху. Когда испечется, переверните на блюдо, вылейте сверху жидкую подливку из телятины и ветчины. Гарнируйте, если хотите, маринованными цыплятами и голубями с базиликом и подавайте в горячем виде в качестве антре.

Пупетоны с перепелками, куропатками, горлицами, овсянками и т. п. делаются так же; единственную разницу составляет рагу, которое кладут в пупетон.

ПУПЕТОН С КРОВЬЮ. Выньте кости из двух зайцев и одного кролика, мелко порубите и приготовьте из них фарш, добавив кусок окорока, шампиньоны, трюфели, петрушку, лук-татарку, перец, соль, специи, немного базилика и 3 или 4 сырых яичных желтка. Затем убейте трех или четырех небольших голубей, сохраните их кровь и влейте в нее лимонный сок, чтобы она не свернулась. Приготовьте из голубей рагу, как сказано в предыдущей статье, и добавьте для загустения подливку из телятины и ветчины и голубиную кровь, которую разведите двумя яичными желтками. Положите вместе с зайчатиной очень мелкие кусочки сала и приготовьте нечто вроде теста. Выложите форму для пирога ломтиками сала, положите на дно рагу из голубей, а вокруг него — приготовленную вами начинку. Закройте все и

испеките, как описано выше.

Когда ваш пупетон испечется, переверните его на блюдо, украсьте ломтиками ветчины и полейте соком от ветчины.

ПУПЕТОН ПОСТНЫЙ. Очистите от чешуи двух или трех карпов, снимите с них кожу, выньте кости и сделайте начинку из мякоти карпа, добавив к ней угря, шампиньоны, петрушку, лук-татарку, соль, перец, немного базилика и мускатного ореха. Растолките в ступке дюжину зерен кориандра и 3–4 гвоздики и добавьте туда же ваш фарш. Все хорошо перемешайте и разотрите в ступке, положите нужное количество сливочного масла, добавьте немного хлебного мякиша, слегка отваренного в молоке или в сливках, смешанных с тремя или четырьмя сырыми яичными желтками. Дайте всему вместе загустеть и оставьте полученный фарш остывать. За это время приготовьте рагу из хорошо промытых молок карпа. Для загустения добавьте туда раковую подливку и дайте остыть.

Смажьте дно формы для пирога сливочным маслом, расстелите на него бумагу и выложите на дно и по краям формы подготовленный фарш. В середину положите рагу из молок, накройте остальным фаршем, выровняйте с помощью взбитого яйца, немного полейте растопленным сливочным маслом, запеките в духовке, как сказано выше. Переверните пупетон, сделайте в середине отверстие и положите в него подливку из раков.

ПШЕНИЦА

Вот что говорит г-н Оланье об этом самом распространенном и самом лучшем из всех существующих растений:

«Пшеница, происхождение которой теряется почти там же, где теряется происхождение мира, — самое драгоценное растение среди всех известных. Египтяне сделали Озириса богом за то, что он научил их сельскому хозяйству, которое привело к одинаковым результатам во всех уголках земли. На Востоке пшеница в естественных условиях росла в Вавилоне. Эти же места, как предполагают, оказались колыбелью цивилизации. В наши дни лишь немногие народы питаются исключительно фруктами, большинство составляют те, кто возделывает злаки. Финики и инжир еще служат пищей египтянам и персам, но только беднякам, а основу питания составляет пшеница. Ее корень состоит из разветвленных волокон, стебель поднимается на высоту до четырех-пяти футов и образует более или менее толстые трубки, на которых в разных местах располагаются узлы, придающие стеблю прочность. На верхушке стебля длинные колосья, в которых появляются цветы, состоящие из тычинок, чередующихся с овальными зернами, мягкими на обоих концах, выпуклыми с одной стороны и прочерченными бороздкой на другой. Созревшие зерна желтого цвета и заполнены белым мучнистым веществом, которое состоит из клейковины и крахмала и служит для изготовления хлеба».

Франция очень богата пшеницей разных сортов; особенно хорошие пшеницы выращивают в местностях Бос, Бри, Илль-Вилен, Вексин.

Древние устраивали в честь сельского хозяйства праздники, но ни один из них не сравнится с тем, который ежегодно отмечают в Китае, начиная с незапамятных времен.

Сам император, в окружении принцев и своих высокопоставленных придворных, а также наиболее почтенных земледельцев, делает первую борозду, обрабатывает землю и сеет в нее пять самых необходимых для жизни культур: пшеницу, рис, бобы и два вида проса. Этот праздник устраивают каждый год с приходом весны в Пекине и по всей империи. Там профессия земледельца более почетна, чем профессия торговца.

ПЫШКИ

Разновидность несладкой выпечки, которую делают скорее для птиц и детей, чем для взрослых.

Приготовьте тесто без опары. Оно достаточно поднимется, пока будет подходить. Держите в тепле примерно 30 минут 125 г муки, 60 г соли, 125 г яиц и 500 г сливочного масла. Все перемешайте и вымесите в три приема. Дрожжи добавьте мелкими кусочками и снова шесть раз перемешайте. Тесто заверните в полотенце или в салфетку и оставьте до следующего дня, когда его следует нарезать на куски того размера, какого вы хотите иметь пышки. Эти куски бросают в кипящую воду, которую снимают с огня, и она перестает кипеть. Воде с пышек следует дать стечь, а пышки перекладывать в свежую воду по мере всплывания. Обязательно нужно обсушивать пышки и печь их в духовке.

ПЮРЕ

Пюре из продуктов мучнистой или иной природы, имеют два различных применения: они сами по себе могут использоваться как антреме и подаваться между жаркими либо служат гарнирами или основанием для жаркого или антре, подаваемого вместе с супом или перед ним. Пюре отличаются от соусов своей более плотной консистенцией и густотой.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. Очистите как следует картофель, вымойте, тонко нарежьте и сложите в кастрюлю, влейте стакан воды, добавьте немного сливочного масла, соль и мускатный орех. Варите полчаса, чтобы огонь горел снизу и сверху, затем разомните деревянной ложкой, снова поставьте на огонь, упарьте и добавьте хороший кусок сливочного масла и немного сахарной пудры.

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ. Сделайте яблочный мармелад без сахара. Добавьте немного соли и сок от жаркого, не удаляя жир. Подавайте под квадратным куском свежей, жаренной на вертеле свинины, под жареной птицей или под жаренной на решетке кровяной колбасой.

ЛУКОВОЕ ПЮРЕ. Очистите примерно 30 луковиц, отделите хвостик и донце, нарежьте ломтиками, пассируйте со сливочным маслом с добавлением соли и перца, дайте слегка подрумяниться. Смочите крепким бульоном с небольшим количеством мясного сока, уварите, протрите лук через редкое сито, пользуясь черенком от ложки, и смешайте с ним немного карамелизованного сахара.

Если хотите получить белое пюре субиз, не давайте луку подрумяниваться, полейте светлым мясным соком, добавьте стакан белого вина и пол-литра сливок, уварите на сильном огне и протрите через сито.

ПЮРЕ ИЗ КАШТАНОВ. Снимите с жареных каштанов первую и вторую кожицу, пассируйте их в кастрюле с небольшим количеством сливочного масла. Влейте немного бульона и стакан белого вина. Разомните каштаны, держа кастрюлю на слабом огне, разотрите в ступке и протрите через сито. Сварите отдельно полдюжины сосисок, добавьте к пюре из каштанов сок и жир от сосисок и подавайте пюре к сосискам.

Сосиски можно заменить котлетами.

ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ. Мелко порежьте щавель, головки салата-латука и кервеля, сложите в кастрюлю и обжарьте на сильном огне с хорошим куском сливочного масла.

Когда щавель растворится, залейте его бульоном, уварите,

протрите через сито, добавьте к пюре мясной сок или подливку, для загустения положите яичные желтки и подержите на огне, не доводя до кипения.

ПЮРЕ ИЗ ЧЕТЫРЕХ КОРЕНЬЕВ. Возьмите несколько морковок, луковиц, реп, один или два корня пастернака, порежьте тонкими ломтиками и сложите в кастрюлю. Добавьте кусок масла, смочите бульоном и варите, постоянно помешивая, пока овощи не начнут разваливаться. Продолжайте варить в общей сложности 2–3 часа, выньте овощи, протрите через волосяное сито или дуршлаг с мелкими дырочками, время от времени доливая немного бульона; вновь сложите в кастрюлю, добавьте мясной сок или подливку от жарки мяса либо концентрированный мясной бульон, немного карамелизованного сиропа светло-коричневого цвета и подавайте как антреме или в качестве гарнира.

ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ. Сварите горох в воде, добавив соль, 2 или 3 луковицы, петрушку и зеленый лук-татарку. Разомните в дуршлаге с мелкими дырочками, время от времени наливая сверху немного бульона. Добавьте кусок сливочного масла и уварите.

Если хотите приготовить это пюре скоромным, смачивайте его крепким мясным бульоном. Если оно готовится постным, то его смачивают молоком или водой.

Пюре из чечевицы, белой или красной фасоли и всех других сухих овощей или бобовых делается так же.

ТОМАТНЫЙ СОУС-ПЮРЕ. Возьмите дюжину томатов, разрежьте пополам, выньте семечки, сложите в кастрюлю. Добавьте острый соус мирпуа, сборный букет пряных трав с добавлением зелени чеснока, кусочки свиного сала, влейте половник крепкого мясного бульона, стакан белого вина, 2 рюмки коньяка, накройте бумагой и варите в течение часа. Протрите через сито, снова поставьте на огонь. Отодвиньте на край плиты и снимите жир, выровняйте поверхность и доведите до готовности на водяной бане (рецепт Вюймота).

ПЮРЕ ИЗ ОПЯТ. Очистите и промойте грибы, бланшируйте их, мелко порежьте и выложите в кастрюлю. Добавьте кусок сливочного масла и лимонный сок, дайте подрумяниться, влейте мясной сок и уварите.

ПЮРЕ ИЗ ПТИЦЫ. Снимите кожу с жареной птицы, выньте кости, мелко изрубите мясо и разотрите в ступке. Выложите растертое в ступке мясо в кастрюлю, влейте крепкий мясной бульон и телячью подливку, добавьте соль и перец. Сварите, упарьте и протрите через сито.

ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ. Зажарьте на вертеле трех куропаток или

бекасов, разрежьте на куски, выложите кожу и кости в кастрюлю, влейте сухое белое вино, добавьте лук-шалот и один лавровый лист. Уварите на 3/4 и влейте немного испанского соуса и мясной подливки, смешанной с крепким сухим бульоном, снова уварите, удалите жир, протрите получившийся соус через сито. Затем разотрите в ступке мясо вашей дичи, сложите его в соус и смешайте с ним, протрите через сито, поставьте на слабый огонь и варите, не давая кипеть.

ПРОВАНСАЛЬСКОЕ ПЮРЕ. Очистите несколько луковиц, нарежьте и пассируйте на огне, не давая сильно изменить цвет. Добавьте 4 ложки бархатистого соуса, одну пинту сливок и немного сахарной пудры. Уварите пюре на сильном огне при непрерывном помешивании, дайте загустеть и протрите через сито.

Если у вас нет бархатистого соуса, можете заменить его столовой ложкой муки, смешанной с небольшим количеством сливок, солью и перцем, и закончить приготовление пюре, как указано выше.

ПЮРЕ ИЗ ОМАРОВ. Возьмите очень свежего омара, разбейте его и выньте белое мясо из хвоста и из лап. Нарежьте мясо мелкими кубиками, как следует разотрите с хорошим сливочным маслом остатки мяса и икру, оставшиеся в панцире, протрите через сито. То, что прошло через сито, смешайте с остальным мясом омара и полученным из него фаршем, икрой и молоками и варите на водяной бане.

(Другие рецепты пюре описаны в статьях: *Репа, Морковь, Баклажаны, Грибы, Раки, Устрицы и Печень ската*.)

P

РАВИГОТ

Это название пикантного соуса, в состав которого входят мелко нарезанный кервель и эстрагон. Туда добавляют листья кровохлебки, лук-татарку, соль, перец и четыре специи (перец, гвоздику, мускатный орех и имбирь). Все вместе нагревают в керамической кастрюле с подливкой от тушеной телятины, уксусом, свежим сливочным маслом. Хорошо перемешивают, чтобы соус загустел и все его компоненты хорошо перемешались между собой.

РАВИГОТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. Мелко нарежьте травы, как указано выше, затем положите их вместе с растительным маслом, уксусом, солью и крупным перцем в холодный мясной бульон. Перемешивайте этот соус длительное время, чтобы все компоненты хорошо смешались и соус загустел.

ЗЕЛЕНЫЙ РАВИГОТ. Возьмите равное количество кервеля, кровохлебки и эстрагона, немного лука-шалота, петрушки и два вида кресс-салата. Бланшируйте все вместе на очень сильном огне, затем остудите травы холодной водой, отожмите и разотрите в ступке, добавив немного холодного немецкого соуса. Когда получится что-то вроде пасты, протрите ее через сито с помощью деревянной ложки. Этим зеленым рави-готом пользуйтесь для того, чтобы готовить льезоны, соусы и рагу.

РАВИОЛИ

Отличное итальянское блюдо. Вот как его готовят в Генуе. Возьмите один ливр муки, выложите ее на очень ровный стол или на ровную доску и добавьте три свежих яйца. Начните с того, что в середину муки насыпьте соль, влейте немного воды и разбейте яйца, непрерывно перемешивая до тех пор, пока не получите крутое и гладкое тесто. После этого раскатайте его с помощью скалки как можно более длинной, чтобы получился слой теста толщиной как бумага. Посыпайте мукой как можно меньше. Приготовьте заранее фарш и положите на это тесто маленькими комочками одинаковой величины. Смочите тесто, сложите его вдвое, чтобы получился как бы конверт. Сожмите его по краям, чтобы две части теста могли склеиться вместе. Нарежьте квадратиками величиной в один дюйм и, по мере того как они будут у вас получаться, выкладывайте их на листы для выпечки или на крышки от кастрюль. Перед тем как подавать на стол, бланшируйте равиоли в крепком мясном бульоне. Когда все они поднимутся на поверхность и бульон покипит в течение 5 минут, выньте равиоли, дайте им стечь, влейте в супницу один половник крепкого мясного бульона, положите на дно равиоли, сверху слоем натертый сыр пармезан, расплавленное сливочное масло и полейте мясным соком, чтобы равиоли немножко всплыли. Подавайте это блюдо как можно более горячим. Фарш, которым вы пользуетесь для приготовления этого блюда, делается из кнелей, приготовленных из дичи, к которым добавляют немного тертого сыра пармезана, немного бланшированной и мелко нарезанной огуречной травы, кипяченого молока и сыра, сделанного из сливок. Все хорошенько смешайте, добавьте немного мускатного ореха и корицы, а также два яичных желтка и не забудьте добавить перец горошками. Равиоли можно также бланшировать и отваривать в том же бульоне, который используют для приготовления черепахового супа. В таком случае их подают в этом бульоне, а поблизости от супа ставят натертый сыр пармезан.

РАГУ*

Именно рагу составляли славу старинной французской кухни и именно рагу — основной недостаток кухонь всех других стран и особенно Англии. Никогда ни в какой другой кухне, кроме нашей, не будут достигнуты те высоты, до которых дошли наши пикантные соусы, никогда не достигнут они той тонкости, какую имеют наши рагу из белого мяса под белым соусом и наши курочки. Так что вы можете совершить кругосветное путешествие и не найти повара, будь он «кордон руж» или «кордон блё» (красная лента и синяя лента, что составляет высшие стадии кулинарного искусства), который сможет приготовить для вас такой омлет, какой готовит простая мать семейства к обеду для своего мужа и детей.

Сначала несколько слов относительно рагу сальпикон. Рагу сальпикон состоит из различных сортов мяса и овощей. Туда входят зобная железа теленка (сладкое мясо), трюфели, шампиньоны, донца артишоков и так далее.

Но чтобы эти рагу были высокого качества, надо чтобы мясо, которое вы используете и кладете в равных пропорциях, готовилось по отдельности, так же как и овощи, чтобы эти компоненты рагу присутствовали в нем на одинаковой стадии готовности в зависимости от их качества.

ОБЫЧНОЕ РАГУ САЛЬПИКОН. Оно состоит из сладкого мяса

теленка, жирной или полужирной гусиной печенки, окорока, шампиньонов и трюфелей, если позволяет время года. Разрежьте все эти компоненты на мелкие кусочки одинаковой толщины. Перед тем как подавать на стол, вы должны иметь хорошо уваренный испанский соус в таком количестве, которое вам нужно для вашего количества мяса и овощей. Положите эти компоненты в соус и поставьте на огонь, перемешивайте, не давая кипеть. После этого подайте к столу. Такое же рагу сальпикон делают с кнелями или фрикадельками, с белым мясом птицы, зажаренным на вертеле, с петушиными гребешками и донцами артишоков. Все зависит от того, что есть в вашем распоряжении, и от времени года.

РАГУ ИЗ СЛАДКОГО МЯСА ТЕЛЕНКА. Приготовьте одну или две зобных железы теленка. Когда из них выйдет вся кровь, бланшируйте их, положите в кастрюлю, добавьте туда же 2 моркови, 2 луковицы, несколько обрезков телятины, пучок петрушки и лук-татарку. Добавьте соль, перец. Положите сладкое мясо теленка в кастрюлю, сверху накройте тоненьким слоем свиного сала, влейте одну или две ложки мясного бульона, чтобы не полностью покрыть содержимое кастрюли. Сверху накройте кружком из промасленной бумаги и поставьте на огонь. Затем переставьте на конфорку, а сверху накройте горячими углями, чтобы горячие угли были и внизу, и поверх кастрюли. Старайтесь, чтобы не очень сильно кипело. Когда все хорошо сварится, выньте сладкое мясо теленка из соуса. Если у вас нет соуса, то жидкость от приготовления протрите в кастрюлю через сито. Если вы хотите приготовить ваше блюдо в белом соусе, то возьмите кусок сливочного масла весом примерно в килограмм, обваляйте его в небольшом количестве муки и добавьте несколько шампиньонов. Все это положите в подливку, доведите до кипения, немного поварите и удалите жир. Если хотите, добавьте несколько артишоков. После этого разрежьте ломтиками ваше сладкое телячье мясо, положите в этот соус и не доводите до кипения, только нагрейте. Когда придет время подавать их на стол, приготовьте льезон из двух яичных желтков, небольшого количества очень мелко нарезанной петрушки и лимонного сока, если у вас нет сока зеленого винограда. Вот каким образом поступают, чтобы этот соус загустел. Сначала разбейте 2 яйца, удалите желтки, не повреждая их и не оставляя на них следов белка или зародыша. Раздавите желтки ложкой, разведите в небольшом количестве воды и бульона. Затем, когда ваше рагу закипит, переставьте его на край плиты, возьмите ручку кастрюли в одну руку, медленно вливайте ваш льезон в рагу и постепенно перемешивайте другой рукой. Поставьте кастрюлю на огонь,

снова перемешайте и не давайте никогда закипеть. Сразу же добавьте маленький кусочек сливочного масла, чтобы ваш соус был нежным, затем добавьте лимонный сок или немного сока зеленого винограда, чтобы ваш соус не получился ни слишком густым и ни слишком жидким, и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ПЕТУШИНЫХ ГРЕБЕШКОВ И ПОЧЕК С ГРИБНЫМ СОУСОМ. Когда гребешки хорошо проварятся в белом соусе вместе с почками, положите в кастрюлю нужное количество уваренного бархатистого соуса, если вы собираетесь готовить ваше рагу в белом соусе, или уваренного испанского соуса, если вы собираетесь приготовить рагу в темном соусе. Добавьте немного мясного бульона, если ваш соус окажется слишком густым. Дайте покипеть на медленном огне примерно четверть часа. Незадолго до подачи на стол добавьте туда же почки, несколько шампиньонов, которые сварите отдельно, донца артишоков и трюфели по желанию. Если рагу готовится в белом соусе, для загустения добавьте те компоненты, которые были указаны в предыдущем рецепте, а если вы готовите рагу в темном соусе, то пользуйтесь теми же приемами, какие описаны в той же статье.

РАГУ ИЗ МОЛОКОВ КАРПА. Возьмите молоки от двадцати четырех рыб, удалите пленки, положите в чистую холодную воду и вымочите в течение получаса. Затем смените воду и поставьте на край плиты, вымочите еще до тех пор, пока молоки не побелеют. Возьмите другую кастрюлю, вскипятите в ней немного слегка подсоленной воды, дайте молокам стечь и положите их в эту воду. Доведите до кипения, снимите с огня. Добавьте в кастрюлю 4 ложки белого или темного итальянского соуса, положите туда молоки, дайте им вскипеть один или два раза, снимите жир, добавьте сок одного лимона и подавайте как рагу из мо-локов либо в серебряной кастрюле, либо в формочке из теста, либо с волованом.

РАГУ ИЗ ЯЗЫКОВ КАРПА. Вымочите в воде сотню языков карпа, бланшируйте, как молоки карпа. Соус для языков готовится так же, как соус для молок, и приготовление выглядит тоже также.

РАГУ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ (рецепт доктора Рока). Сварите мелко нарезанный сельдерей, как варят цикорий и шпинат, добавьте перец, соль и мускатный орех. Положите в хороший бульон и подавайте с гренками, поджаренными до золотистого цвета. Если вы гурман, то можете даже положить сверху несколько овсянок или несколько кусочков филе от красных куропаток. Попробуйте это блюдо, дорогие собратья по гурманству, и вы, может быть, останетесь удовлетворены.

РАГУ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ТОМАТОВ ПО РЕЦЕПТУ ГРИМО. Выньте из ваших томатов семечки, заполните их фаршем для сосисок, к которому добавьте чеснок, петрушку, репчатый лук и эстрагон. Тушите в форме для торта, поставив в духовку, где огонь горит снизу и сверху.

В наше время охотно заменяют фарш для сосисок другими видами фарша, а сверху посыпают блюдо хлебными крошками. Это антреме подают прямо в форме для торта, а сверху поливают лимонным соком.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЮФЕЛЯХ (классика кулинарии, разновидности, элитные рецепты).

Трюфель занимает первое место среди «тайнобрачных». Цезарский гриб — этот гриб королей (Fungus Caesareus), как называли его наши старинные ботаники, — идет лишь после трюфеля. Раньше нам повторяли, что трюфель трудно переваривается. Ничего подобного, он, наоборот, благоприятствует деятельности желудка и обязан легкости переваривания своим слегка возбуждающим молекулам, только надо использовать трюфель в умеренных количествах.

Он очень питателен, восстанавливает силы и подогревает холодные темпераменты. Мясо, овощи, рыба и другие продукты, какие бы они ни были, становятся более легкими для желудка, когда к ним добавлены трюфели. Однако нашлось несколько авторов, небо которых никогда не смогло научиться смаковать эти великолепные клубни. Они «упрекают» трюфели в том, что они нарушают пищеварение, вызывают бессонницу, располагают к апоплексии и нервным заболеваниям. Мы консультировались с большим количеством любителей трюфелей, одни из них старики, другие молодые люди. Все они, и это было их общее мнение, восхищаются благоприятным воздействием трюфелей на человека. Один из этих любителей, человек среднего возраста, очень остроумный и имеющий добродушный и приветливый характер, как и все истинные гурманы, говорил мне несколько дней назад: «Когда я ем трюфели, я делаюсь бодрее и живее. Внутренне я ощущаю нежную, вызывающую наслаждение теплоту, особенно в моих венах, и эта теплота очень быстро передается моей голове. Мои мысли становятся более четкими и более легкими. Если от меня требуется, я прямо на месте могу создавать стихи для богатых поэтов. Я составляю речи для

некоторых беспокойных ученых, для ленивых депутатов. А затем я засыпаю, пищеварение мое не испытывает затруднений, сон мой спокоен. Я не могу согласиться с тем, что говорят о некоторых свойствах этих грибов».

Впрочем, кто не знает трюфель и его ни с чем не сравнимый аромат. Является ли он произведением природы, которая больше ценилась древними народами? Римляне любили его страстно и заказывали в Африке. «Ливиец, — восклицает Ювеналий, — распрягай своих быков, оставь себе урожай, но посылай нам трюфели». Сегодня трюфель царствует, но больше не на маленьких ужинах, а на торжественных банкетах, на министерских обедах. Он восстанавливает силу рук и ног, оживляет слегка застывшую кровь, придает смелость и поднимает дух. Как часто великолепное рагу из трюфелей побеждало сопротивление, разрушало сомнения! Кто сможет устоять перед властью этого блюда, которое имеет столь прелестный вкус и столь опьяняющий аромат? Да здравствуют трюфели из Перигора! Как их чарующий запах ласкает, услаждает, радует нервные окончания нашего нёба! Посмотрите на этого судью-гурмана, который с наслаждением смакует ароматные молекулы трюфелей из Сарлата? Можно сказать, что он сидит за столом богов, его горящие от удовольствия глаза выражают невыразимое наслаждение его желудка, и это внутреннее удовлетворение наверняка предвещает отличное пищеварение!

«Но, — скажет нам кто-нибудь, — врачи осуждают применение трюфелей». — Да, но ведь они запрещали и чай, и кофе. На несколько человек, у которых дурной вкус и невеселый нрав, сколько есть гурманов и гурмэ среди учеников Эскулапа! Их имена выстраиваются в ряд от Барте-за до Бруссэ. Здесь все согласны друг с другом, все системы меняются, и все секты, тоже любящие хорошо поесть, сближаются друг с другом. Вот твои чудеса, благодетельная любовь к вкусной еде. Ты убеждаешь, ты вдохновляешь, а когда ты этого хочешь, то врачи, сидящие вокруг одного из столов, уставленных вкусными блюдами, становятся эклектиками! Трюфель украшает все, к чему он прикасается.

Не говоря о самых изысканных блюдах, которым он придает новый шарм, самые простые продукты, обычные, но пропитанные запахом трюфеля, могут с успехом появляться на самых изысканных столах.

Я принадлежу к той эпохе, когда трюфели были больше в моде. Говорят, что Бурбоны, принадлежавшие к старшей ветви этой династии, правили с трюфелями. Существовали две принцессы театров, которые особенно ценили эти достойные всяческого уважения клубни. Речь идет о мадемуазель Жорж и мадемуазель Марс. Каждый вечер, когда эти дамы участвовали в спектаклях, и особенно во времена их главных успехов у них давался ужин для некоторых близких людей. Они возвращались из театра вместе с куртизанами театрального зала, театральной ложи, а у себя дома находили домашних куртизанов. У мадемуазель Жорж трюфели всегда ели одинаково. У мадемуазель Марс это было делом ее повара, у которого здесь была полная свобода действий. Но у Агриппины, женщины, полной чувственности, благодаря трюфелям не случалось никаких сенсаций, на которые она была способна.

Как только мадемуазель Жорж входила в дом, ей приносили в миске из самого прекрасного фарфора благовонную воду, в которой она мыла руки. Затем ей подавали трюфели, которые уже два или три раза промыли в отдельной тарелке и вытерли. Ей подавали также на отдельной тарелке маленькую вилочку из позолоченного серебра и маленький нож с перламутровой рукояткой и стальным лезвием. Тогда Агриппина своей рукой, созданной по античной модели, своими мраморными пальцами с розовыми ногтями начинала очень ловко чистить черный клубень, который становился украшением в ее руках. Потом она разрезала его на ломтики, тонкие как бумага, посыпала сверху

обычным перцем, добавляла буквально несколько атомов жгучего кайенского перца и поливала кусочки трюфелей белым маслом из Луки или зеленым маслом из Экса. Затем она передавала салатницу одному из своих слуг, который перемешивал в ней салат, приготовленный хозяйкой дома. Остальная часть ужина состояла в зависимости от сезона из жаркого из дичи либо пулярки, привезенной из Бресса или Манса, либо из нежной индейки из Буржа. Затем наступала очередь салата, для коего этот ужин был лишь прологом. Трудно представить себе запах, который приобретал трюфель с этой простой заправкой, состоящей из масла и перца. Этот салат с большим аппетитом поедали из салатницы, как делали всегда с самым обычным салатом.

У мадемуазель Марс все было гораздо сложнее, но в приготовлении салата здесь не хватало прекрасных рук и розовых ногтей, а особенно небрежности и непринужденности прелестной Агриппины. Самый старинный рецепт блюда из трюфелей, который мы можем предложить нашим читателям, мы находим у Апиция.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ ПО РЕЦЕПТУ АПИЦИЯ. Сначала отварите трюфели в воде, наденьте их на вертел и поверните перед огнем пять или шесть раз. Полейте маслом, лимонным соком, медом и посыпьте перцем. Когда соус закипит, для загустения добавьте в него вино и яйца.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ В ШАМПАНСКОМ. Промойте несколько раз трюфели в теплой воде, потрите их щеткой и положите в кастрюлю, на дне которой разложены ломтики свиного сала. Добавьте соль, один лавровый лист, бутылку шампанского вина, плотно закройте кастрюлю и варите при кипении в течение получаса. Подавайте трюфели на стол на салфетке.

Господин барон Тири, достопочтенный гурман, предлагает заменить шампанское вином Колиур, а господин Биньон, другой авторитет в этой области, предпочитает мадеру или херес. Поскольку вы будете есть трюфели на салфетке не один раз в вашей жизни, то можно попробовать одно за другим эти три вина. Но если вы хотите сохранить у трюфелей их природный вкус, ничего не добавляя, то заверните их по одному в промасленную бумагу и варите в дуршлаге на пару над кипящей водой. Всем этим изыскам позволяется предпочесть трюфели, печенные в золе. Заверните их в промасленную бумагу и ешьте со сливочным маслом из Изиньи.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ. Возьмите один ливр трюфелей в зависимости от ваших потребностей. Если вы покупаете трюфели сами, выбирайте их как можно более круглыми. Сожмите их

рукой так, чтобы сжимая их со средним усилием, вы почувствовали сопротивление. Они не должны быть слишком мягкими или водянистыми. Понюхайте их, чтобы оценить запах. Если вкус напоминает вкус сыра, то такие трюфели не берите. Удостоверившись в высоком качестве ваших трюфелей, положите их в свежую прохладную воду. Те трюфели, которые всплывут, хуже тех, которые остаются на дне. Возьмите маленькую щеточку, потрите их, чтобы удалить полностью всю землю, и переложите в другую посудину, наполненную чистой, негорячей водой, потому что от горячей воды они потеряют свой аромат. Снова потрите их щеткой и при помощи кончика ножа удалите землю из всех углублений и извилин на поверхности трюфелей. Если в них есть какие-нибудь палочки, то выньте их: я говорю об этом потому, что иногда некоторые торговцы, желая сделать крупный трюфель из нескольких мелких, соединяют их друг с другом с помощью таких палочек. После того как вы сделаете все это, промойте трюфели еще раз в третьей воде, иногда даже больше, чтобы вода в конце концов оставалась чистой. Обычно самые лучшие трюфели сохраняют целиком, для того чтобы подать их на салфетке или в крустадах. Другие грибы режут кубиками или ломтиками, чтобы приготовить соус с трюфелями, о котором я сейчас вам расскажу.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ ПО-ИСПАНСКИ. Возьмите горсть или больше трюфелей в зависимости от ситуации, нарежьте их ломтиками или кубиками, как сказано в предыдущей статье. Поставьте их в кастрюле на слабый огонь, добавив к ним кусок сливочного масла. Дайте трюфелям выпустить сок, затем вылейте на них полстакана белого вина и добавьте две столовые ложки уваренного испанского соуса. Подержите трюфели на слабом огне до тех пор, пока они не сварятся, удалите с вашего соуса жир и добавьте маленький кусочек сливочного масла. Постарайтесь, чтобы трюфели хорошо пропитались этим маслом: для этого вы должны или пассировать их, или перемешать в масле. Только не добавляйте лимон, это лишит ваш соус бархатистости.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Тонко нарежьте трюфели как в предыдущем случае, взяв то количество, которое вы сочтете необходимым. Добавьте сливочное масло, пусть трюфели дадут сок, как было описано в предыдущем рецепте. Добавьте немного лука-шалота и мелко нарезанной петрушки, а также соль и перец. Влейте полстакана белого вина и две столовые ложки испанского соуса. Доведите соус до кипения, снимите с него жир и добавьте немного очень хорошего оливкового масла.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ ПО-ПЬЕМОНТСКИ. Тонко нарежьте трюфели, как сказано выше, и вместо сливочного масла добавьте

масло растительное, туда же прибавьте немного растертого чеснока. Поставьте кастрюлю на горячую золу, чтобы они кипели. Через четверть часа добавьте мелкую соль и немного крупного перца горошками, выжмите немного лимонного сока и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ ПО-ПЕРИГОРСКИ. Нарежьте трюфели мелкими кубиками, пассируйте в сливочном масле, добавьте две или три столовые ложки темного итальянского или испанского соуса и немного белого вина, а в конце положите примерно 0,5 кг сливочного масла из Вамбра. Этот соус подают с перепелками, пулярками, курами и индейками с трюфелями.

ПОРОШОК ДЛЯ ГУРМАНОВ. Возьмите в равных частях любые пластинчатые грибы, сморчки, белые грибы, шампиньоны и трюфели. Нарежьте их кусочками и высушите на солнце или в духовке. Затем растолките в ступке и пропустите через сито. Этот порошок будет придавать вашим блюдам великолепный аромат и вкус, если вы будете хранить его в фарфоровой посуде или в стеклянном флаконе плотно закрытыми. Этот порошок смешивают со свежими шампиньонами, с сальми из бекасов, из перепелок, дроздов и жаворонков, а также с тюрбо, треской, форелью и, наконец, со всеми рагу и со всеми овощами.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ В ВИДЕ ПУДИНГА. Очистите два ливра трюфелей среднего размера и нарежьте их ломтиками толщиной в две линии. Обжарьте их на сильном огне в кастрюле вместе с четырьмя унциями растопленного сливочного масла. Прибавьте туда же большую ложку концентрированного бульона из дичи, полстакана сухой мадеры, необходимое количество соли, щепотку жгучего перца и немного натертого мускатного ореха. Возьмите посудину для антреме, у которой глубина будет составлять примерно 4 дюйма, а диаметр — 7 дюймов. Слегка смажьте эту посудину изнутри сливочным маслом, положите на дно слой песочного теста, а поверх него трюфели вместе с их заправкой. Слегка смочите тесто по краям и накройте еще одним круглым слоем теста, затем как следует склейте края верхнего и нижнего слоя теста, чтобы аромат трюфелей не улетучился во время жарки. Затем заверните посудину в полотенце, обвяжите бечевкой и поставьте в кастрюлю с кипящей водой. Доведите до кипения и держите в кастрюле с кипящей водой в течение полутора часов. После этого пудинг будет готов, и в момент подачи на стол слейте излишки жидкости, развяжите полотенце и выложите пудинг на блюдо. Трюфели, положенные внутрь, ускоряют приготовление этого блюда и придают ему свой аромат. Таким же образом можно делать сыры из трюфелей.

РАГУ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ А ЛЯ КЮССИ. Возьмите плотные

шампиньоны, вымойте их, потрите щеткой и очистите черные здоровые трюфели среднего размера. Нарежьте шампиньоны и трюфели на кусочки толщиной с лист картона, добавьте немного очень мелко нарезанного чеснока и положите все в кастрюлю, куда добавьте кусок хорошего сливочного масла в зависимости от количества ваших грибов. Обжарьте на сильном огне и, когда масло расплавится, выжмите сок двух лимонов, затем добавьте соль, крупный перец, натертый мускатный орех, 4 столовые ложки испанского соуса и такое же количество концентрированного соуса. Сварите рагу и в тот момент, когда оно закипит, добавьте стакан вина сотерн или херес. Варите еще 20 минут и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ БЕЛЫХ И ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ ПО РЕЦЕПТУ РОССИНИ. Тонко нарежьте белые пьемонтские трюфели, затем положите в салатницу растительное масло из Экса, хорошую горчицу, уксус, лимонный сок, перец и соль. Перемешайте эти компоненты до полного смешивания и положите туда же ваши трюфели. Таким же образом можно приготовить и подать наши черные трюфели, добавив к этой заправке два яичных желтка и немного чеснока, чтобы придать им вкус и нежность белых пьемонтских трюфелей.

РАГУ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ С СЫРОМ ПАРМЕЗАНОМ. Выдержите трюфели в растительном масле, нарежьте очень тонкими ломтиками и разложите слоем на серебряном блюде, добавив туда же растительное масло, соль, крупный перец и натертый сыр пармезан. Сделайте несколько таких слоев, после чего поставьте блюдо на горячие угли в деревенскую духовку, чтобы огонь был и сверху и снизу. Для того чтобы это блюдо было готово, требуется четверть часа.

РАГУ ИЗ ПЛАСТИНЧАТЫХ ГРИБОВ. Это любимое блюдо одного из членов Директории, сибарита, которому мы обязаны Бонапартом и 13 вендемиером. Он посылал двух или трех человек собирать для него душистые опята в департаменты Буш-дю-Рон и Изер.

Вот как Бораз обычно велел готовить ему это его любимое блюдо. Промойте опята, слейте воду, пассируйте их в сливочном масле или в расплавленном свином сале, добавьте пряную зелень (сборный букет), соль и перец. Влейте немного подливки от телятины или наполовину уваренный мясной бульон. Варите на медленном огне, снимите жир и добавьте для загустения этого рагу сок от тушеной телятины, а если его нет, то сливочное масло, обвалянное в муке.

РАГУ ИЗ РЕПЫ. Очистите репу и нарежьте ее кусочками. Сварите в воде, слейте воду, приготовьте темную мучную

подливку в отдельной кастрюле с добавлением сливочного масла, половины столовой ложки сахарной пудры. Пассируйте репу до тех пор, пока она не приобретет приятный цвет, влейте немного мясного сока или бульона, добавьте соль, перец и сборный букет пряной зелени.

РАГУ ИЗ СМОРЧКОВ. Сморчок — это один из видов грибов, и он готовится так же, как другие грибы. Возьмите сморчки в зависимости от того количества рагу, которое вы собираетесь сделать. Удалите у них ножки, чтобы как следует очистить от земли, нарежьте, если они крупные, пополам или на три части, промойте, положите в посудину с теплой водой, вымочите, чтобы песок, который может прилипнуть на них в каких-нибудь местах, упал на дно этой посудины. Выньте грибы из воды, бланшируйте их, слейте воду, положите грибы в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, пассируйте их в сливочном масле. Влейте темный основной соус, если готовите грибы в темном соусе, или белый основной соус, если готовите их в белом соусе, как мы рассказывали, говоря о рагу из шампиньонов. Закончите приготовление этого блюда так же, как рагу из шампиньонов.

РАГУ ИЗ ЦИКОРИЯ В ТЕМНОМ СОУСЕ. Возьмите 12 корней цикория, очистите, удалите все зеленое, промойте в нескольких водах, держа за корешок и погружая в воду несколько раз. Старайтесь, чтобы не осталось земляных червей, которые нередко живут в корнях цикория. Слейте воду, бланшируйте цикорий в большом количестве воды, куда добавьте горсть соли. Эта операция закончится, когда при сжатии листьев между пальцами они будут легко раздавливаться. Выньте цикорий из воды с помощью шумовки и положите в ведро с холодной водой. Слейте эту воду, отожмите растения руками, чтобы в них осталось как можно меньше воды. Отрежьте корни и самые толстые черешки, мелко нарежьте ваш цикорий, положите в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла. Пассируйте на слабом огне примерно четверть часа, чтобы удалить хорошенько воду. Добавьте две ложки испанского соуса и одну столовую ложку мясного бульона. Варите не меньше часа, непрерывно перемешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорело. Когда соус упарится насколько нужно, добавьте соль и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ЦИКОРИЯ В БЕЛОМ СОУСЕ. Используйте для приготовления этого рагу тот же метод, который был описан в предыдущем рецепте, кроме того, что следует использовать бархатистый соус в меньшем количестве. Бархатистым соусом вы замените соус испанский. Чтобы закончить приготовление этого рагу из цикория, в него добавляют примерно пол-литра сливок или упаренного на огне молока. Молоко или сливки вливают

постепенно, добавляют также немного тертого мускатного ореха и нужное количество соли.

РАГУ ИЗ ЦИКОРИЯ В БЕЛОМ СОУСЕ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Чтобы приготовить это рагу из цикория, если у вас совсем нет бархатистого соуса, пассируйте цикорий в сливочном масле. Когда он достаточно обсохнет, добавьте к нему мясной бульон, нужное количество соли, отварите цикорий и упарьте жидкость. Закончите приготовление этого блюда так же, как описано в предыдущем рецепте, добавив сливки или молоко и немного мускатного ореха. У вас получится хороший соус бешамель *(см. Соус бешамель)*.

СПОСОБ ЗАМЕНИТЬ ЦИКОРИИ В ТО ВРЕМЯ ГОДА, КОГДА ЕГО НЕТ ИЛИ КОГДА ВЫ ЕГО НЕ ЗАПАСЛИ. Возьмите серединки от одного или двух кочанов капусты, удалив зеленые листья, и понюхайте эти серединки. Если они пахнут мускусом, то возьмите другие. Разрежьте их на четыре части, удалите кочерыжки и самые крупные листья. Нарежьте острым ножом как можно тоньше. Положите эти кусочки в воду, хорошенько промойте и откиньте на дуршлаг. Бланшируйте их как цикорий, но немного дольше. Охладите холодной водой, отожмите, мелко нарежьте как цикорий и для того, чтобы закончить приготовление этого блюда, используйте те же методы, какие описаны в предыдущих рецептах.

РАГУ ИЗ ШПИНАТА. Возьмите столько шпината, сколько вам потребуется, удалите черешки, выбросите листья, не имеющие хорошей зеленой окраски или покрытые пятнами, а остальные листья промойте несколько раз большим количеством воды. Бланшируйте при сильном кипении в большом количестве воды, в которую добавьте горстку соли. Старайтесь перемешивать листья и удалять пену. Вода не должна выливаться через край котелка, потому что иначе зола полетит в ваш шпинат и придаст ему неприятный вкус. Чтобы убедиться, что бланшировка закончена, сожмите листья двумя пальцами, если они легко раздавливаются, значит, бланшировать больше не надо. После этого выньте шпинат из воды, положите в дуршлаг, а затем в большое количество холодной воды, чтобы сразу охладить. Дайте им побыть в этой воде 2 часа, снова откиньте на дуршлаг, затем сожмите их в комок, но не очень сильно выжимайте. Мелко нарежьте столько листьев, сколько вам нужно. Положите в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, достаточный для того, чтобы оно впиталось в листья, и поставьте на сильный огонь. Перемешивайте деревянной ложкой. Когда шпинат достаточно обсохнет и приобретет приятную зеленую окраску, влейте в него испанский соус. Если вы готовите шпинат как

антре, то уварите его до консистенции густого отвара и добавьте немного натертого мускатного ореха, а чтобы закончить приготовление этого блюда, положите в него примерно килограмм сливочного масла, хорошенько перемешайте и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ФАСОЛИ ПО-БРЕТОНСКИ. Возьмите фасоль из Суассона, которая должна быть либо сухая, либо стручковая, это не имеет значения. Очистите и тщательно вымойте литр фасоли, положите ее в кастрюлю в холодную воду, добавьте кусок несоленого сливочного масла и во время варки фасоли добавляйте несколько раз небольшое количество холодной воды, это помешает кипению фасоли, в результате чего она получится более нежной. Когда фасоль будет готова, слейте воду, переложите фасоль в другую кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, одну или две ложки лукового пюре в темном соусе, как описано в соответствующей статье, и испанский соус. Добавьте немного крупного перца и соли, обжарьте на сильном огне и в конце приготовления примерно килограмм сливочного масла.

РАГУ ИЗ ФАСОЛИ С МЯСНЫМ СОКОМ. Положите в кастрюлю отваренную фасоль, приготовленную так, как сказано в предыдущем рецепте, добавьте кусок сливочного масла, две столовые ложки испанского соуса, столовую ложку сока от говядины, соль, перец и в конце добавьте примерно килограмм сливочного масла.

РАГУ ИЗ ОГУРЦОВ. Отрежьте кончики у трех огурцов и очистите их, разрежьте на четыре части, удалите семечки. Дальше нарежьте эти огурцы кусочками в форме раковин от устриц, нарежьте кружочками, стараясь, чтобы куски получались одинакового размера. Бланшируйте в воде с небольшим количеством соли, удостоверьтесь в том, что огурцы сварились, положите в кастрюлю три или четыре столовые ложки бархатистого соуса, туда же сложите нарезанные огурцы, сварите и упарьте. Попробуйте, достаточно ли соли, и в конце для загустения добавьте кусок сливочного масла. Положите в рагу немного натертого мускатного ореха и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ОГУРЦОВ В ТЕМНОМ СОУСЕ. Приготовьте огурцы, как описано выше, положите в кастрюлю четыре полные столовые ложки уваренного испанского соуса, который может быть постным или жирным. Добавьте туда же огурцы, уварите, добавьте концентрированный мясной бульон и закончите приготовление рагу добавлением маленького кусочка сливочного масла, после чего подавайте на стол.

РАГУ С СОСИСКАМИ ЧИПОЛАТА. Положите в кастрюлю два

половника концентрированного испанского соуса, влейте полбутылки мадеры, положите шампиньоны, отваренные мелкие луковички, каштаны, приготовленные так, как их готовят для блюд в глиняном горшочке, а также маленькие сосиски чиполата, которые предварительно отварите в мясном бульоне. Положите туда также трюфели, разрезанные на четыре части, и немного крупного перца. Уварите рагу, снимите с него жир и подавайте на стол.

РАГУ ИЗ ГОРОХА С САЛОМ. Возьмите свиное сало или окорок, максимум пол-ливра, если столько требуется для подачи на стол. Нарежьте сало толстыми кусочками и бланшируйте. Положите сливочное масло в кастрюлю, обжарьте на сильном огне в этом масле приготовленное свиное сало или окорок, чтобы они подрумянились. Отберите один литр очень мелкого гороха, положите в достаточно большую посудину, добавьте кусок сливочного масла размером с грецкий орех, разомните горох вместе с маслом руками, влейте сверху воду и оставьте горох в воде на полчаса или 15 минут, чтобы размякла кожица гороха. Затем откиньте на дуршлаг, положите в кастрюлю и держите на огне, чтобы выпарилась вода. Когда горох позеленеет, влейте половник испанского соуса, добавьте мелкие кусочки сала или окорока, пучок петрушки или зеленого лука, поставьте на огонь. Затем отодвиньте на край плиты, дайте кипеть на медленном огне и уварите. Когда рагу будет готово, снимите жир, попробуйте, достаточно ли соли. Если окажется, что рагу пересолено, положите немного сахара: сахар также отбивает терпкость. После этого подавайте на стол.

РАГУ С ФАРШЕМ ГОДИВО. Положите в кастрюлю испанский соус в том количестве, какое сочтете необходимым для приготовления вашего рагу. Добавьте соответствующее количество свиных сосисок с фаршем годиво. Положите туда же шампиньоны, приготовленные так, как их готовят для гарниров, и несколько артишоков, разрезанных на четыре или восемь кусочков. Сварите до готовности, снимите избыток жира, уварите, добавьте сок одного лимона или немного сока незрелого винограда и подавайте либо как гарнир к мясному пирогу или к горячему паштету, либо как гарнир для другого рагу. Можете обложить кусочками сладкого мяса теленка, нарезанными кубиками.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ И РЕПОЙ

Нам неизвестно, когда появилось это плебейское рагу,[77] двумя компонентами которого должны быть куски бараньей грудинки и красная фасоль, как свидетельствует одна из комедий Жоделля и некий отрывок из произведения Сирано де Бержерака. С той поры один из этих компонентов уступил свое место репе.

У репы был свой 93-й год, а у красной фасоли — свое 21 января. Как бы там ни было, вот сегодняшний рецепт приготовления этого революционного блюда.

Нарежьте баранину кусочками, подрумяньте их с небольшим количеством муки. В другой кастрюле обжарьте на сильном огне репу, картофель и лук; залейте все мясным бульоном и тушите на очень слабом огне; добавьте чеснок по вкусу (рецепт госпожи графини Даш).

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ И РЕПОЙ ПО РЕЦЕПТУ ВЮЙМОТА. Готовится на воде. Залейте баранину двумя стаканами воды. Дайте жидкости постепенно упариться, всыпьте немного муки, соль, перец, добавьте пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, тимьян и лавровый лист. Влейте воду, чтобы покрыть, и варите на слабом огне. В сковороде пассируйте репу и лук, дайте слегка подрумяниться, добавив немного сахара и мелкой соли в хорошем говяжьем жире. Соедините овощи с бараньим рагу, добавьте приготовленный картофель. Когда будет готово, сразу перемешайте, снимите жир и подавайте очень горячим.

РАГУ ИЗ ДИЧИ

(См. Кролик, Косуля, Заяц, Дрофа, Индейка, Дикий гусь и т. д.)

РАГУ ИЗ КРОЛИКОВ

Готовится из кусочков кролика и лука *(см. Кролик)*.

РАГУ ИЗ ПАРЕНОЙ ГОВЯДИНЫ С КАШТАНАМИ («ХОШ ПОТ»)

Возьмите бычий хвост, нарежьте его на куски длиной два дюйма. Вымочите их в воде и как следует отмойте. Положите в жаровню ломтики говядины, добавьте куски хвоста, которые вы только что нарезали, а также морковь, пастернак, козлобородник, несколько реп, клубни скорцонера и топинамбура, 3 корня сельдерея и 12 фиолетовых картофелин, добавьте кусок окорока, сервелат и дюжину луковиц. Залейте все мясным бульоном, предварительно покрыв ломтиками говядины. Зажгите огонь снизу и сверху. Когда ваше блюдо будет готово, выньте мясо и овощи, процедите бульон через сито и, если он слишком жидкий, упарьте. Приготовьте в другой кастрюле мясную заправку, в которую положите немного муки, не давайте муке сильно поджариться и изменить цвет. Залейте ее небольшим количеством жидкости, полученной при тушении вашего блюда, предварительно сняв с нее жир и добавив соль и перец. Прибавьте специи: перец, корицу, имбирь и мускатный орех, а также мелко нарубленную петрушку. Влейте то, что получится, поверх мяса, держите все в горячем виде в момент подачи на стол, выложите куски мяса на блюдо вместе со всеми овощами. Блюдо должно быть большим и глубоким, а еще лучше взять старинную фаянсовую миску (или миску из восточного фарфора).

РАГУ ИЗ ЧЕРЕПАХИ*

Это рагу, которое называется *калап*, некоторые путают с канапе. Калап — это слово американское, которое обозначает рагу, состоящее из кусков черепахи, которые зажаривают на решетке прямо в панцире. Такое рагу было лакомством экипажа, когда мы совершали рейс между Сицилией и Африкой. Мне оно никогда не казалось достойным того, чтобы появиться на уважающем себя столе. Вот каким образом тогда ловили черепах и как их готовили.

Когда наступал июнь или июль (это месяцы спокойного моря), на реях большого паруса ставили наблюдателя, который как только замечал черепаху, спящую на воде, кричал: «Черепаха, черепаха!» Сразу в море спускали ялик и приближались к черепахе бесшумно и как можно ближе.

Черепаха плавала на поверхности воды, хотя иногда весила 60 или 80 ливров. Тогда наш рулевой Подимата, которому обычно поручали эту экспедицию, тихо опускался в воду и плыл позади черепахи. Он подплывал к ней незамеченным, хватал ее за две задние лапы и переворачивал на спину. В таком состоянии, несмотря на усилия, которые она делала, черепаха не могла ни плыть дальше, ни перевернуться на брюхо. Поскольку она вертела головой, которая выходила из панциря, Подимата набрасывал ей на шею веревку и втягивал ее на борт своего ялика, хватал одно из двух весел и возвращался на корабль как можно скорее. Когда черепаха оказывалась на борту корабля, ее подвешивали за задние лапы на один из штагов, натягивая веревку, которая была привязана к шее черепахи, и одним ударом сабли черепахе отрубали голову.

Из нее вытекало много крови. Мы держали черепаху в подвешенном состоянии в течение 12 часов, а потом во второй раз переворачивали ее на спину и всовывали большой нож между панцирем на брюхе и панцирем на спине, стараясь не повредить внутренности и не проткнуть желчный пузырь, что случалось, если нож слишком сильно направляли вперед. Плоскую нижнюю часть панциря удаляли, черепаху потрошили и оставляли только печень. Прозрачные вещества, которые находятся внутри животного, ни на что не годятся. Печень состоит из двух мясистых долей, которые похожи на два телячьих огузка как своим вкусом, так и своим белым цветом. Иногда мы находили в брюхе черепахи 10–12 яиц без скорлупы, похожих на яйца, которые находятся в брюхе кур и должны созревать одно за другим. Потом мы разрезали достаточное количество черепахового мяса на куски размером с грецкий орех, промывали его и вымачивали в воде, а затем клали в хороший мясной бульон, добавив туда перец, гвоздику, соль, тимьян, морковь и лавровый лист. Мы варили все в течение трех или четырех часов на слабом огне. За это время готовятся кнели из дичи, в которые надо добавить соль, петрушку, лук-татарку и анчоусы. Эти кнели отваривают в бульоне. На черепаху выливают получившийся из нее суп, а в него несколькими минутами раньше надо добавить 3 или 4 стакана сухой мадеры. Затем, вместо того чтобы делать отдельное блюдо, вы наливаете этот черепаховый суп в панцирь, кладете туда же рагу и подаете на стол пятидесяти гостям. Этого блюда хватит всем.

Что до нас, то весь наш экипаж считал его лакомством, за исключением двух греков, которым я оказал гостеприимство на время их поездки на Кипр в поисках какого-то утраченного сокровища.

РАК*

У этого ракообразного голова и желудок объединены друг с другом. У него 5 пар ножек, из которых первые две крупнее других и по форме напоминают щипцы. Они и на самом деле выполняют эту роль. Раки — обитатели вод, при варке они краснеют. Их панцирь окрашен в черный или фиолетовый цвет — он черный, когда раки живые. Благодаря тому, что этот панцирь состоит из углекислого кальция, он краснеет на огне. Нашего друга Жанена, что называется, запилили за то, что он в шутку обозвал омара «морским кардиналом». Жанен, который, как мы говорим в письме, адресованном ему, заслужил честь быть занесенным в список классиков кулинарии вместе с господами Таллейраном, Карлом Верне, маркизом де Кюсси, Гримо де ля Реньером, был очень настоящим гурманом, который по этой самой причине не мог делать подобных ошибок. Своим современникам он доставил немало столь приятных минут, поэтому они не допустят, чтобы приятная физиономия этого эпикурейца хоть чем-то омрачилась. Мы видели, как Жанен ест, и довольно часто оказывались с ним за одним столом, поэтому можем утверждать, что он был не только очаровательным гостем, приятным в разговоре, но и одновременно учеником и ученым, если не профессором, в великом искусстве Брийа-Саварена, Карема и им подобным. Но вернемся к нашим ракам.

Следует отдавать предпочтение пресноводным ракам. Наиболее простой способ готовить раков описан в Словаре пищевых продуктов господина Оланье, которому мы всегда будем весьма признательны за оказанные нам услуги.

Этот способ приготовления раков состоит в том, что их живыми бросают в котел, куда налит уксус, разбавленный водой, с добавлением большого количества соли, перца, тимьяна и

лаврового листа. Хотя этот рецепт дает раков прекрасного вкуса, мы почти можем утверждать, что способ этот не выходит за пределы «детства» кулинарного искусства. Приведем здесь другой рецепт приготовления раков, который нам сообщил наш друг Вюймот, владелец ресторана «Черная Голова» в Сен-Лу.

РАКИ (по рецепту Вюймота). Возьмите раков из реки Мозель, нарежьте тонкими кружочками большую луковицу, одну тоненькую морковку, положите сборный букет, два зубчика чеснока в кастрюлю, добавьте полбутылки вина Шабли, четверть стакана водки и столько же уксуса. Сварите острый овощной соус, после этого положите в этот же котелок хорошо промытых раков, и когда они сварятся, переложите их в другую кастрюлю, а сок уварите наполовину. Добавьте немного концентрированного томатного соуса и кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех. Дайте соусу загустеть и вылейте его на раков. Затем томите все в течение получаса на медленном огне, время от времени прибавляя жару. Когда раки хорошо сварятся и соус будет готов, подавайте их на стол теплыми.

РАКИ ПО-БОРДОСКИ (рецепт господина Вердье из «Золотого дома»). Нарежьте мелкими кубиками 2 или 3 моркови и столько же луковиц, добавьте лавровый лист, тимьян, петрушку, постную ветчину, нарезав все очень мелкими кусочками. Положите в кастрюлю большой кусок сливочного масла, пассируйте его в течение нескольких минут, вылейте туда же овощной соус и варите все вместе, не давая слишком сильно изменить цвет. Помойте и тщательно выпотрошите раков, положите их в овощной соус, влейте пол-бутылки вина Сотерн, добавьте некоторое количество мясного желе, несколько ложек крепкого бульона, соль, перец и полстакана хорошего коньяка. Закройте кастрюлю и варите на сильном огне. Когда все уварится на три четверти, снимите кастрюлю с огня. Для загустения соуса добавьте большой кусок очень хорошего сливочного масла и подавайте раков под соусом, который вы предварительно должны протереть через сито.

РАКИ В СПЕЦИАЛЬНОМ ОТВАРЕ. Промойте раков в

нескольких водах, выньте шумовкой из воды, если не хотите, чтобы они отомстили вашим рукам за ту судьбу, которую вы им готовите. Положите раков в кастрюлю, добавьте свежее сливочное масло, белое вино, перец, соль, один лавровый лист, немного тимьяна и нарезанную луковицу. Положите туда же несколько гвоздичек, большой кусок свежего сливочного масла. Раков поставьте на плиту на сильный огонь, не забыв накрыть их крышкой. Время от времени увеличивайте огонь под кастрюлей, чтобы раки перемешивались и те, которые внизу, поднимались наверх. Через 20 минут снимите их с огня и закройте крышкой, чтобы они доварились. Если вы любите раков в горячем виде, подавайте их сразу же, или, если время обеда еще не наступило, разогрейте их впоследствии вместе с соусом. Если вы любите раков в холодном виде, выложите их горкой на блюдо и подавайте во время обеда.

РАКИ В БЕЛОМ СОУСЕ. Сварите раков в слегка подсоленной воде. Когда сварятся, дайте стечь, отрежьте мелкие ножки и удалите панцирь с хвоста. Отрежьте также кончик носа и кончики клешней и крупных лап. Положите в кастрюлю концентрированный бархатистый соус, добавьте немного промытой и мелко нарезанной петрушки и немного лука-шалота, нарезанного так же. Доведите до кипения, положите в этот отвар раков, для загустения добавьте два яичных желтка и кусок сливочного масла, нарезанный на мелкие кусочки. Поварите раков на сильном огне, выжмите на них сок одного лимона, выложите их на блюдо, полейте соусом, подавайте на стол.

КАНАПЕ ИЗ РАКОВ. Канапе из раков представляют собой мелкие круглые тартинки, изготовленные из тонких кусочков хлеба, намазанных анчоусным маслом. Сверху на них кладут в виде розочки очищенные раковые шейки (хвосты). Промежутки между ними заполняют мелко нарезанными кервелем и эстрагоном.

РАКИ ПО-АНГЛИЙСКИ. Сварите раков в подсоленной воде, оторвите мелкие лапы, а крупные, заканчивающиеся клешнями, оставьте. Пассируйте в свежем масле вместе с мелко нарезанными шампиньонами и донцами артишоков. Влейте сверху немного крепкого мясного бульона, дайте повариться на медленном огне. Для загустения добавьте два яичных белка, разведенных сливками, и мелко нарезанную петрушку. При подаче на стол положите столовую ложку кетчупа или несколько капель соевого соуса.

МАТЛОТ ИЗ РАКОВ. Возьмите примерно 30 хороших раков, сварите их в вине, как бы для приготовления горки из раков. Очистите их, как сказано при изготовлении раков в белом соусе;

возьмите также приготовленные заранее луковицы, нарезанные ломтиками, морковку, нарезанную кружочками, веточки петрушки, несколько луковиц, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, тимьян, 2 гвоздики и щепотку специй, а также соль и перец. Влейте две бутылки белого вина. В этот соус выложите раков и дайте им покипеть в течение 15 минут. Затем выложите их на блюдо, полейте соусом, а вокруг разложите обжаренные в масле кусочки хлеба.

РАКИ ПО-ГАСКОНСКИ. Разрежьте раков вдоль на две части, сварите вместе с петрушкой, луком-татаркой, шампиньонами, зубчиками чеснока, луковицами, добавьте гвоздику, лавровые листья, два стакана старого красного вина, полстакана оливкового масла, соль, перец, ломтик лимона. Дайте этому соусу свариться, а затем, вынув из него лук, лавровый лист и лимон, подавайте на стол прямо в кастрюле в качестве антреме. Это будет экстра-блюдо.

РАК-ОТШЕЛЬНИК

Это разновидность краба, мясо которого считается очень лакомым блюдом. Чаще всего его поджаривают вместе с раковиной и потом едят. Ничего нет более смешного и занятного, чем это маленькое ракообразное. Природа вооружила его до пояса. У него есть латы, перчатки и железная маска. А от пояса и до другого конца туловища у него нет ничего, даже простой рубашки. Из-за этого рак-отшельник старается засунуть нижнюю половину своего тела куда только можно. Создатель начал одевать его как омара. На середине работы его, видно, кто-то побеспокоил или отвлек, поэтому он закончил рака-отшельника как улитку. Часть тела, которая так плохо защищена и привлекает любого врага, для рака-отшельника является источником постоянной тревоги. В какой-то момент озабоченность и беспокойство делают его свирепым и жестоким. Если он видит раковину, которая ему подходит, он съедает хозяина этой раковины и занимает его место, пока оно еще не остыло. Такова история нашего мира под микроскопом. Но поскольку домик не сделан по его мерке и для него, то рак-отшельник и не ведет себя подобно достойному честному моллюску. При движении он шатается как пьяница и, насколько это возможно, выходит из своего домика только вечером, боясь, чтобы его не опознали.

РАКОЕД-КРЮЧКОКЛЮВ

Таково общепринятое название молодого ибиса, или красного кроншнепа. Это птица размером с каплуна, мясо ее по вкусу напоминает мясо раков. Название птицы происходит от формы ее клюва. Он служит ей для того, чтобы хватать раков, которыми она питается и которые придают мясу этой птицы его характерный привкус. Птица эта родом из штата Луизиана.

РАКОВЫЙ СУП

«Если было бы необходимо напомнить нашим высокоученым читателям, — говорит автор Мемуаров маркизы де Креки, — в чем заключаются все достоинства и вся слава ракового супа, мы начали бы, процитировав вместо эпиграфа эти галльские стихи старого капеллана короля Франциска I. Звали капеллана Мелен де Сен-Желе».

(Приводится подстрочный перевод.)

Когда у тебя лихорадка,
То ты рискуешь
Долгое время не играть больше в карты,
Лишиться хороших обедов
И не есть раковый суп.
О, мадам!
Этот риск столь жесток,
Что когда я думаю о нем,
На меня нападает тоска!

Далее переходим к современнику сурового Буалло, этому счастливому гурману:

…его цветущее лицо
Казалось лицом человека, питавшегося только птичками-овсянками и раковым супом.

Винсент де ля Шапель заявил, что раковый суп на хорошем бульоне — это самое королевское из всех королевских блюд. А господин де ля Реньер гордо объявляет нам, что раки — пища принцев или финансистов. Брийа-Саварен, придворный советник кассационного суда и командор ордена Почетного легиона, в своей книге «Физиология вкуса» говорил, что если в нашем мире остается хоть капля справедливости, то вареные раки должны быть объектом поклонения культа Латрии.

РАКОВЫЙ СУП. Вымойте 50 раков, положите их в кастрюлю, добавьте мелко нарезанные овощи (морковь, лук колечками, букет пряных трав), добавьте соль, перец, немного жгучего перца

в порошке, влейте большой половник бульона и стакан мадеры. После того как сварится, выньте мясо из раковых хвостиков, нарежьте кубиками и отложите в сторону. Бланшируйте 125 г риса, положите его в бульон, пусть поварится. Добавьте туда же раковые панцири и овощи, которые вы только что приготовили. Все вместе растолките в ступке, смочите бульоном и протрите через сито. Добавьте к полученному пюре бульон, в котором варились раки, поставьте на сильный огонь. Помешивайте деревянной ложкой. Снимите до того, как закипит, и выньте мякоть. Добавьте кусочек свежего сливочного масла. Поставьте суп, прежде чем подавать на стол, в водяную баню. Добавьте нарезанное кусочками мясо раков. Используйте с этим супом обжаренный в масле хлеб, нарезанный кубиками. Положите все в супницу, влейте сверху раковый суп и подавайте очень горячим (Вюймот).

РАКОВЫЙ СУП ПО-НОРМАНСКИ (или суп с морскими раками). Отварите две дюжины мелких морских раков в течение 20 минут в соленой воде вместе с луком, петрушкой и кусочками моркови. Дайте остыть в этом бульоне, слейте жидкость, дайте ей стечь, не чистя раков. Затем растолките их нечищенными в ступке, добавьте туда же кусочек хлебного мякиша размером с куриное яйцо или две ложки риса, сваренного на пару. Полученную массу смочите мясным бульоном, если вы не готовите постное блюдо, а если вы готовите блюдо постное, то добавьте туда отвар четырех овощей-корнеплодов. Протрите массу через сито, затем разогрейте ее на водяной бане, добавив туда приготовленный вами бульон. При приготовлении этого супа должны использоваться ракообразные, которых на побережье Нормандии называют морскими раками. В них содержится больше икры и молок, чем в других мелких раках, известных под другими названиями.

РАМБУР

Это яблоко, очень красивое на вид и очень среднего вкуса. Оно происходит из местности Рамбур в Пикардии. В кулинарии его не используют, потому что оно невкусное, и яблоко это можно видеть только в корзинах с фруктами как украшение.

РАНЕТ

Существуют три сорта яблок ранет: белый ранет, или ранет французский, — это лучший сорт яблок для варки, мякоть у них очень сладкая, пропитана кислотой, которая придает им очень приятный вкус. Затем идет серый ранет и, наконец, английский или канадский ранет. Яблочное желе по-руански делают именно с яблоками ранет *(см. Желе, Выпечка, Шарлотки)*.

РАПУНЦИЯ

Это растение из рода колокольчиков, которое выращивают на огороде. Едят его корень и прикорневые листья. Из них готовят салат, в который обычно добавляют кусочки свеклы, маринованной в уксусе, и сырые листья сельдерея.

РАТАФИЯ

(См. раздел Ликеры)

РЕДИС

У редиса существует более 10 различных сортов, и нет смысла говорить, что их едят только сырыми. Редис имеет форму репы, но лишен ее сладковатого вкуса. Наоборот, редис на вкус пикантен и возбуждает аппетит. Существует редиска белая, розовая и красная. Бывает еще мелкий летний редис, на вкус более острый, чем другие сорта. Редиска родом из Китая, и в «Капитуляриях» Карла Великого мы читаем, что редиска входила в состав огородных растений, которые этот король рекомендовал выращивать своим вассалам. Редиску едят в качестве закуски со сливочным маслом и солью. Она возбуждает аппетит, является смягчающим и противоцинготным средством.

РЕМУЛАД

Это соус, который состоит из анчоусов, каперсов, петрушки и мелко нарезанного лука-татарки. Все вместе пассируют с хорошим мясным бульоном, небольшим количеством растительного масла, зубчиком чеснока и обычными приправами (солью, перцем и т. д.).

РЕМУЛАД ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Мелко нарежьте петрушку, 2 луковицы лука-шалота, немного репчатого лука. Протрите их через салфетку или тряпочку, чтобы удалить лишнюю воду, мелко нарежьте также корнишоны, каперсы и один анчоус. Все как следует разотрите в ступке, добавив туда 4 крутых яичных желтка, немного бланшированной петрушки и чеснока. Добавьте сырой яичный желток. Влейте почти по каплям в эту ступку примерно стакан растительного масла, добавьте соль, перец, горчицу, чайную ложку хорошего уксуса с эстрагоном и лимонный сок. Все тщательно перемешайте.

РЕНКЛОД

Это великолепная слива, которую собирают в августе *(см. Сливы, Компоты, Варенье, Мармелад, Торты, Мороженое и Фрукты в водке)*.

РЕПА*

Среди овощей тоже есть своя аристократия — привилегированные овощи. Известно, что три самых лучших сорта репы, которые только можно вырастить, это репа из Кресси, репа из Гель-Иль-ан-Мер и репа из Мо. Но из-за интриг или чьей-то ловкости в Париже потребителю в наши дни предлагается репа из Френёз и репа из Вожерара. Самый первый рецепт, который приходит нам в голову, это рецепт репа а ля д' Эскриньяк. Кому обязан господин д'Эскриньяк честью дать свое имя одному из блюд, приготовленных из репы? Нет ничего более занятного, чем изучение в этой связи множества кулинарных книг и странных фантазий известных кулинаров, которым приходит в голову поливать соусом, зажаривать на решетке или на вертеле наших великих людей.

Вот что мы находим в одной из таких книг, в разделе «Супы»:

— а ля Демидов
— Джон Расселл
— Абд-эль-Кадер
— по-берлински
— а ля Сиальдини
— 15 сентября 1864 г.
— Герой Палестро
— Лукулла
— Вильгельма Телла
— Монблан

— Мажанта и Сольферино
— Дарданеллы
— а ля Дюма
— Тереза
— матушки Гусыни
— Ротшильд

Если перейти от супов к закускам, то, не обращая внимания на темы названий, мы найдем следующие:

ФРИТЮРЫ ПО-СИБИРСКИ
Суфле по-каирски
Пирожки а ля Тюрбито
Пирожки инкерманские
Филе мерлана а ля Дюрандо
Мелкая выпечка «Гарибальди»
«Наследный принц»
— по-луизиански
— а ля Каподимонте
— по-африкански
Выпечка по фритюре «Новый Свет»

— «Флорентийская цветочница»
Мелкая выпечка а ля Титус
Суфле «Марк Аврелий»
Пироги «Омер-Паша»
Выпечка во фритюре Буше «Верные друзья»
Батончики «Лорд Пальмерстон»
Суфле «Селлини»
Суфле «По вашему желанию»
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Тюрбо «Лорд Байрон»
Осетр «Ариосто»
Форель «Всемирный союз»
Говядина куском «Наполеон III»
Баранья ножка «Жан-Жак Руссо»
Матлот «Ботанический»
Филе тюрбо «Принц Хумберт»
Осетр «Объединенные флоты»
Нога говяжья «Данте Алигиери»
— «Наполеон I»
Говяжий филей «Юлий Цезарь»
Курица «Пять дней в Милане»
Бекас «Миланский четырехугольник»
Пирамида «Возвращение армий»
Пулярка «Флорентийцы 27 сентября 1859 г.»
«Дама с камелиями»
Индейка «Мир в Европе»
Гусь «Дон Карлос»
Молочный поросенок «Джордж Вашингтон»
Окорок «Королева Виктория»
Филе дичи «Великий поэт»
Черепаха «Саид-Паша»
Курица «Новинка а ля Нелатон»
Телячья голова «а ля Жирардэн»
Филе фазана «Императрица Евгения»
Почки каплуна «Дружба»
Филе миньон из индейки «Сувенир»
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Сюпрем из дичи «Лукулл»
Пулярка «Сципион Африканский»
Перепелка на манер римского орла
Овсянка «Независимость»
Пулярка «Принц Альберт»
Бекас «Принц Галльский»
Заяц «Данте де Кастильоне»

Красная куропатка «Маршал Ней»
Крустады из дичи «Три мушкетера»
Жаворонки «Братья Бандиера»
Лососина «Дон Жуан»
Пулярка «Первый солдат итальянской независимости»
Молодая куропатка а ля Чимарозо
Телячья котлета «Венецианский дож»
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Галантин из индейки «Персидский царь»
Паштет из молодой утки «Микеланджело»
Паштет из дичи «Фридрих Великий»
Молочный поросенок «Джемма»[78]
Галантин из каплуна а ля Персано[79]
Шофруа из перепелки а ля Карл-Альберт
Устрицы в тесте «Рафаэль»
Филе тюрбо «Летторе Фьерамоска»
Майонез из омаров а ля Николо деи Лапи
Майонез из тунца а ля Веспуччи
Шофруа из сладкого мяса ягненка а ля Брунеллеско
Омар «Борджиа»
Майонез рыбный «Четыре морских порта»
Кабанья голова а ля Маккиавели
ЖАРКОЕ
Гусь а ля Нельсон
Индейка Тиберия
Овсянка по-султански
Курица римского короля

Мы могли бы продолжить этот список, приведенный в одной из старых кулинарных книг. Автор этой книги одновременно и сам прекрасный кулинар, и мы, цитируя его, не обойдемся, конечно, без того, чтобы взять из этой книги некоторые из его рецептов.

Однако вернемся к нашим репам.

ГЛАЗИРОВАННАЯ РЕПА В СОУСЕ. Выберите несколько реп одинакового размера, которые можно вырезать в форме груш. Бланшируйте их, слейте воду, положите на дно кастрюли сливочное масло, причем кастрюля должна быть такого размера, чтобы репы можно было разложить рядом друг с другом на дно этой кастрюли. Выложите туда репу, слегка потушите ее в сливочном масле с сахаром, влейте сверху крепкий мясной бульон, посыпьте репу толченым сахаром, добавьте совсем немного соли и чуть-чуть корицы кусочками. Поставьте на огонь,

накройте промасленной бумагой. Поместите кастрюлю на край конфорки, чтобы огонь горел снизу. Накройте кастрюлю крышкой, над которой тоже должен быть жар. Когда репа сварится, снимите крышку, дайте застыть подливке. Выложите репу на блюдо, влейте в кастрюлю немного крепкого бульона, чтобы застывшая подливка отстала от дна кастрюли. Выньте из подливки корицу и полейте репу соусом, используя для этого застывшую подливку как при варке компота.

Я несправедливо пропустил репу «а ля д'Эсклиньяк», которая была предлогом того длинного отступления, которое мы привели только что, но спешу исправить свою ошибку.

РЕПА «А ЛЯ Д'ЭСКЛИНЬЯК». Возьмите репу длиной четыре дюйма, отрежьте верх и низ, разрежьте пополам вдоль и поворачивайте каждую половинку, чтобы придать ей форму веревки. Кончиком ножа вырежьте мелкие бороздки. Бланшируйте репу, выложите в кастрюлю, как описано в предыдущем рецепте, посыпьте солью, перцем и приправами и варите так же, как описано выше, только не добавляйте корицу. Когда сварится, положите в кастрюлю немного испанского соуса, чтобы отделить глазурь от дна. Добавьте немного сливочного масла и полейте репу соусом.

РЕПА ПО-ПИКАРДИЙСКИ. Обрежьте репу так, чтобы придать ей желаемую форму. Выложите в кастрюлю вместе с луком, солью и куском сливочного масла. Отварите, слейте жидкость, приготовьте хороший белый соус. Для загустения добавьте муку из маниоки или тапиокию. Добавьте щепотку натертого мускатного ореха, а также пол-ложки хорошей горчицы и дайте репе пропитаться этим соусом.

РАГУ ИЗ РЕПЫ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА. Нарежьте правильными кусочками нужного размера репу, положите в воду и отварите. После этого варите ее с мясным бульоном или мясной подливкой, добавив пучок пряных трав. Когда репа сварится, добавьте соль, перец, приправы по вкусу и удалите жир с полученного рагу. Довольно часто репу подают с зажаренным на углях мясом, но самый простой способ приготовить репу следующий: когда мясо наполовину готово, туда добавляют репу и варят все вместе, а после того как в рагу добавляют соль, перец и другие приправы, с него снимают жир и затем подают на стол.

РАГУ ИЗ РЕПЫ. Вырежьте из тридцати или сорока реп шарики одинакового размера. Бланшируйте их в кипящей, слегка подсоленной воде. Охладите и варите в бульоне из дичи, добавив туда костный мозг и сахар. Затем положите кусок очень свежего сливочного масла и завершите приготовление этого рагу, добавив для загустения яичные желтки. Рагу должно загустеть на водяной

бане.

ПЮРЕ ИЗ РЕПЫ КАК ГАРНИР К СУПАМ. Положите в кастрюлю четверть фунта говядины, добавьте дюжину крупных реп, нарезанных кусочками. Поставьте все на очень сильный огонь и часто перемешивайте. Когда репы начнут развариваться, добавьте в кастрюлю телячью подливку, поварите все до консистенции пюре, протрите через сито и пользуйтесь, как указано в рецепте супов.

ГРУДНОЙ БУЛЬОН С РЕПОЙ. Сварите 1 кг телячьих ножек, 1,5 кг телячьей мякоти в четырех сетье тщательно отфильтрованной дождевой воды. Добавьте половину унции размельченного сладкого миндаля и уварите наполовину. Пока будет увариваться, испеките в горячей золе 24 репы, завернув их предварительно в три слоя бумаги. Когда репы дадут сок, выньте их из бумаги и положите в бульон, где они должны вариться до того, как весь бульон уварится на четверть. Добавьте туда же 2 гро сахарной карамели, 3 гро гуммиарабика. Все хорошенько перемешайте, чтобы полностью растворилось, и держите этот бульон теплым на водяной бане. В зависимости от конкретного случая давайте этот бульон пить чашками или ложками (г-н де Куршан).

РИС

Рис пришел к нам Востока, и после хлеба — пища, наиболее полезная для здоровья, самая обильная и наиболее широко известная в мире. Народы Азии, Африки и Америки употребляют рис в значительных количествах и при этом очень хорошо себя чувствуют. Во многих странах Европы рис тоже широко используется. Еще в некоторых странах из риса делают водку беловато-янтарного цвета, довольно приятную на вкус, похожую на испанское вино. Этот опьяняющий напиток очень распространен в Китае, где рис — основа питания населения. Рис, который мы едим во Франции, поступает к нам из Италии (из Пьемонта) и из штата Каролина.

РИСОВОЕ СУФЛЕ. Подготовьте одну или две унции риса, дайте ему набухнуть в молоке, добавив немного лимонной цедры, соль, немного сливочного масла. Добавляйте молоко постепенно, чтобы рис оставался твердым. Затем прибавьте две ложки сахарной пудры или сахарного песка. Когда рис набухнет и впитает жидкость, добавьте по одному яичные желтки, чтобы они не слишком сваривались. Сбейте белки и смешайте с вашей смесью. Выложите суфле на блюдо, поставьте в духовку или в деревенскую печку. Глазируйте сахарной пудрой, когда рис начнет окрашиваться. Дайте ему свариться, покройте глазурью и подавайте на стол. Выложите это суфле в серебряную посудину, выровняйте края ножом, чтобы суфле легче поднялось. Покройте глазурью и подавайте на стол.

РИСОВЫЙ ПИРОГ ПО-МЕЩАНСКИ. Промойте и бланшируйте 250 г риса, дайте ему набухнуть в небольшом количестве молока, которое предварительно вскипятите с цедрой одного лимона. Добавляйте молоко к рису постепенно, чтобы рис оставался твердым. Затем дайте рису остыть, добавьте дюжину миндальных печений (из которых шесть должно быть из горького миндаля), щепотку мелкой соли, 125 г сахара, 4 яйца и еще желтки четырех яиц, отделив их от белков. Смажьте сливочным маслом кастрюлю, избыток масла удалите. Посыпьте дно и стенки кастрюли хлебными крошками. Взбейте оставшиеся у вас 4 яичных белка, осторожно смешайте их с рисом.

Выложите рис в кастрюлю, которая послужит вам формой, поставьте ее в духовку за полчаса или 3/4 часа перед тем, как подать на стол. Затем, когда рис сварится, выложите на блюдо, и подавайте на стол сразу, а миндальное печенье растолките в порошок.

Пироги или запеканки из вермишели и крупы семуль делаются таким же способом, кроме того, что вермишель и семуль не должны предварительно набухать. Вы можете украсить сверху ваш пирог или запеканку или рядом с ними поставить соус, который готовится следующим способом. Положите в кастрюлю половину столовой ложки муки крупчатки, разведенной сливками. Добавьте чайную ложку флердоранжевой воды, немного соли, столовую ложку мелкого сахара и немного сливочного масла. Поставьте на огонь и варите, перемешивая, а затем покройте этим соусом запеканку, вынув ее из духовки.

РИС С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ. Промойте рис, положите его в кастрюлю, добавьте немного воды, чуть-чуть соли, немного лимонной цедры, два лавровых листа и варите на медленном огне. Затем очистите и растолките 250 г миндаля.

Когда будете толочь миндаль, добавьте к нему ложку воды, чтобы получилось однородное пюре и не отскочило миндальное молочко. Когда миндаль будет хорошо растерт, протрите его через салфетку и хорошо отожмите. Положите в рис сахар, влейте приготовленное вами миндальное молоко и доварите на медленном огне. Перед тем как подавать на стол, уберите лимон и лавровый лист.

РИС С ЯБЛОКАМИ ОТ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Приготовьте рис, как для запеканки, используя взбитые яйца. Смажьте сливочным маслом кастрюлю, положите рис на дно этой кастрюли слоем толщиной в два пальца и такой же толщины слой риса по стенкам кастрюли. Заполните внутреннюю часть этого как бы рисового пирога четвертинками яблок из компота, покройте сверху рисом и запеките, как пирог или запеканку.

ЯБЛОЧНЫЙ ТЮРБАН С РИСОМ. Выложите 250 г отварного риса в слегка смазанную сливочным маслом форму. Положите туда же 6 яблок, разрезанных на четвертинки и сваренных в сиропе, а затем переверните форму на блюдо для антреме. Уберите форму, а вокруг риса с некоторым наклоном разложите четвертинки печеных яблок, украсьте изюмом-коринкой. На верху получившейся рисовой горки положите небольшие круглые полоски из риса, окрашенные в красивый розовый или нежно-фисташковый цвет или, если вам так больше понравится, просто разложите филе из дягиля поверх рисового пирога. Это блюдо подают, полив его предварительно яблочным сиропом. Блюдо это имеет совершенно восхитительный вкус. Я ел его на берегах Волги.

КОРЗИНА С РИСОМ, УКРАШЕННАЯ ФРУКТАМИ. Выложите рис на блюдо в форме корзиночки, приготовив его как описано выше. Украсьте эту корзиночку мозаикой из маленьких кусочков дягиля, а вокруг у основания выложите небольшие столбики из яблок. Поместите в эту корзиночку мелкие фрукты: 12 яблок сорта ранет, очень крепких и здоровых, должны выглядеть подобно грушам, абрикосам, инжиру и мелким аппиевым яблочкам. Окрасьте сваренные плоды инжира в бледно-зеленый цвет, но не используйте эссенцию из шпината. Абрикосы подкрасьте настойкой шафрана, аппиевы яблочки — небольшим количеством кармина. Затем положите среди этих фруктов, чтобы изобразить виноградные гроздья, небольшие катышки риса, к которым добавьте ягоды мускатного винограда среднего размера. Чтобы сделать гроздь винограда, возьмите изюм-коринку. И, наконец, среди этих фруктов поместите вырезанные из фисташкового бисквита листочки, а также полоски из дягиля или из риса, окрашенного в нежно-зеленый цвет.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ РИС, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ. Положите в форму для антреме тонкий слой теста, покройте его тремя квартами риса, выложите в середину восемь яблок сорта ранет, разрезанных на четыре части. Предварительно испеките эти яблоки с двумя унциями сахара, двумя унциями сливочного масла-изиньи и двумя ложками яблочного мармелада. Покройте все это остальным рисом и сверху накройте тестом. Поставьте в

духовку на слабый огонь, дайте слегка подрумяниться. Переверните на блюдо, уберите форму, глазируйте поверхность прозрачным абрикосовым мармеладом и подавайте на стол.

КРУСТАДЫ-МЕРЕНГИ ИЗ РИСА. Выложите на блюдо и украсьте крустады из тонкого теста, которые вы должны запечь до приятного румяного оттенка. Приготовьте шесть унций риса и восемь хороших яблок, нарезанных кусочками, которые нужно испечь, чтобы они оставались белыми. Уберите муку, которую вы добавляли, чтобы испечь крустады. Положите в крустады половину риса и сверху яблоки, внутрь которых для украшения положите абрикосы. Накройте яблоки остальным рисом, подравняйте края, поставьте на слабый огонь. Сбейте два яичных белка, смешайте их с двумя столовыми ложками сахарной пудры, сделайте большую меренгу, посыпьте мелким сахаром и положите на край дощечки. Поместите в духовку, дайте зарумяниться. Выньте из духовки, полейте сиропом, глазируйте верхнюю корку крустада и подавайте сразу на стол. Это блюдо было отрадой Алисы Ози в Сен-Жерменском предместье.

РИС ПО-ТУРЕЦКИ. Промойте и бланшируйте 248 г каролинского риса, отварите его, чтобы он оставался немного недоваренным, в четырех стаканах молока с добавлением кварты сахара. В молоко с сахаром натрите лимонную цедру, добавьте кварту сливочного масла-изиньи, шесть унций изюма-коринки, который надо хорошо промыть, и затем немного соли. Снимите рис с огня, когда он набухнет. Добавьте восемь яичных желтков, выложите в серебряную кастрюлю или внутрь крустада и поставьте на медленный огонь на 20 минут. Затем посыпьте сверху рисом, который вы должны растолочь с помощью глазировочной лопатки, чтобы придать поверхности риса приятный красноватый цвет, и сразу же подавайте на стол.

РИС ПО-ТУРЕЦКИ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Выберите 500 г хорошего риса, промойте его в нескольких водах, слейте и положите в кастрюлю. Дайте ему набухнуть в крепком бульоне, которого добавьте совсем чуть-чуть. Когда рис наполовину уварится, прибавьте немного шафрана в порошке, кусок хорошего сливочного масла, расплавленный говяжий костный мозг и немного крепкого бульона из дичи. Перемешайте все и подавайте в супнице или на блюде с осветленным крепким бульоном.

РИС ПО-ИНДЕЙСКИ. Приготовьте рис, добавив к нему 1/3 стакана рома и немного настойки шафрана, чтобы окрасить его в приятный желтый цвет. Подавайте под глазурью, как было указано выше, в серебряной кастрюле.

РИС ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Промойте и бланшируйте рис и сварите его с хорошим сливочным маслом, сахарной пудрой и

молоком. Добавьте к нему после этого несколько миндальных печений или горку миндаля, немного флердоранжа, засахаренный и обжаренный миндаль, сваренную в сиропе апельсиновую корку, нарезанную кубиками, штук двадцать вишен, разрезанных пополам, и столько же крупных ягод мускатного винограда, из которого тщательно удалите косточки, а также несколько сваренных в сиропе полосок дягиля. Закончите приготовление этого блюда, как указано выше, и подавайте его с соусом, в который для загустения добавляется вино Аликанте или Валь-де-Пенас.

РИС А ЛЯ РИСТОРИ. Возьмите один ливр хорошо промытого риса и сварите его. Мелко нарежьте половину ливра свиного сала, а также миланскую капусту, пусть они дадут сок. Добавьте туда же свиное сало, соль, перец, петрушку и несколько зерен фенхеля. Когда капуста протомится в течение 45 минут, положите туда же рис и добавьте совсем немного жидкости, чтобы рис был едва покрыт ею. Поставьте вариться на четверть часа и подавайте с сыром пармезаном, натертым на терке.

РИС А ЛЯ КОШИНАТ. Разрежьте на куски двух цыплят, пассируйте их в сливочном масле, добавив к сборному букету пряных трав две гвоздики, несколько жгучих перцев, растолченных очень тщательно или растертых в ступке, и щепотку шафрана. Налейте на цыплят немного бульона и добавьте 30 луковиц, нарезанных как можно более тонко. Не забудьте удалить у этих луковиц верхушки и донца. Этот лук вы должны слегка поджарить, но чтобы он оставался белым. Слейте жир и жидкость с лука и положите лук туда же, где готовятся цыплята. Все должно кипеть на сильном огне. Промойте один ливр риса, бланшируйте его и сварите в воде так, чтобы он лишь слегка набух. Подавайте цыплят в керамической миске, а рис в другой такой же миске. Не удаляйте с цыплят жир, постарайтесь, чтобы соус загустел только слегка.

РИС В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ-КОРИНКОЙ. Сварите, как описано выше, 360 г риса, добавьте изюм, который нужно очень хорошо вымыть, затем нарежьте 12 аппиевых яблок на четыре части и испеките в хорошем сливочном масле с сахарным песком и абрикосовым мармеладом. Слегка смажьте сливочным маслом цилиндрическую форму и положите в нее рис, который надо тут же перевернуть на блюдо. Глазируйте рис абрикосовым мармеладом, выложите в цилиндрическую форму четвертинки яблок, которые еще кипят, и подавайте сразу на стол.

РИСОВЫЙ ПИРОГ С КАРАМЕЛЬЮ. Приготовьте рис как обычно. Сделайте из сахара карамель, добавьте ложку

засахаренного апельсинового цвета. Когда блюдо остынет, разбавьте его половиной стакана кипящей воды и вылейте эту карамель в рис, который надо поместить в форму, как в предыдущем случае. Далее, после того как вы перевернете форму на блюдо, глазируйте рис с сахарной пудрой, которую надо растопить, проведя сверху глазировочной лопаточкой, что придаст приятную окраску и блеск. Пирог подавать на стол следует как можно скорей. Вместо того чтобы глазировать такой пирог, украсьте его абрикосовым мармеладом, а сверху разложите печенье из горького миндаля, растертое в порошок.

Все подобные пироги — очень красивые антреме.

РИС ПО РЕЦЕПТУ ЖЕНЫ КАНЦЛЕРА (РЕЦЕПТ ЖЕНЫ ПРЕЗИДЕНТА МАДАМ ФУКЕ). В большой глиняный горшок, который должен быть более высоким, чем широким, положите половину ливра хорошо промытого шесть раз теплой водой риса, пол-ливра сахарного песку или сахарной пудры, маленькую ложечку растолченной в мелкий порошок корицы и, наконец, две пинты очень свежего молока. Поставьте горшок в духовку до тех пор, когда из духовки вынимают большой двенадцатиливровый хлеб. Нужно, чтобы верхняя часть посуды была пустой, чтобы молоко, кипящее под действием сильного жара в духовке, не могло вытечь из горшка и должно было бы каждый раз опускаться на рис. Жена канцлера Пончатрена долгое время питалась этим приятным блюдом, которое также отличается легкостью, что очень полезно при воспалениях в желудке и в груди.

РИС В ЖАРОВНЕ ПО-МЕЩАНСКИ. Тушите в жаровне кусок жареного мяса, с которого предварительно слейте жидкость. Выложите это мясо на блюдо, покройте хрустящим рисом вместе с бульоном, в который добавлено свиное сало. Придайте этой массе полукруглую форму, поставьте в духовку, чтобы образовалась корочка. Подавайте без всякого соуса.

РИС В ЖАРОВНЕ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Нарежьте мелкими кусочками белое мясо двух пулярок вместе с шампиньонами, сварите их, разотрите в ступке и добавьте немного бульона. Полученное пюре пассируйте в соусе бешамель, который готовится на бульоне из дичи с экстрактом из шампиньонов. Протрите его через чистую ткань или через сито и поместите в водяную баню, чтобы вода в ней почти кипела, но не кипела по-настоящему. Затем положите в кастрюлю рис: верх выложите кружочком, в середине оставьте углубление. В качестве крышки используйте шесть свежих яиц, сваренных «в мешочек» в кипящей воде с добавлением соли и пол-литра уксуса. В каждое яйцо воткните филе-миньон из цыпленка а ля Корди, в середину яиц влейте немного соуса бешамель, дайте слегка застыть и

подавайте на стол.

РИС В ЖАРОВНЕ С АНАНАСОМ ИЗ ЯБЛОК. Приготовление этого блюда мы заимствуем из великолепной книги господина де Куршана. Сварите 360 г каролинского риса в воде со сливочным маслом и солью. Когда рис будет готов, разделите его на две части. Из одной части сделайте горку с плоской верхушкой и зубчатыми краями. Из другой части сделайте вторую горку с расширенными краями. Сварите рис в этих маленьких двух кастрюльках в горячей духовке, чтобы он приобрел приятный румяный оттенок. Выложите рис из кастрюль снизу, далее заполните горку с зубчатыми краями рисом: 180 г риса готовится как обычно. В середину положите яблоки, нарезанные четвертушками. Переверните форму вверх дном на блюдо для антреме, сверху положите вторую горку из риса. Кончиком ножа удалите то, что находится на дне кастрюль с рисом, которые стоят одна на другой, а затем украсьте дно и стенки купола из риса так, чтобы он был похож на вазу, куда и поместите остаток риса в форме ананаса. Выкладывая вокруг этого риса четвертинки отваренных в карамелизованном сахаре яблок так, чтобы яблоки окрасились в желтый цвет. Надо нарезать яблоки как головки гвоздей, так, чтобы они были похожи на ананас, а сверху поместить пучок длинных стеблей дудника как листики ананаса. Вокруг положите листочки, сделанные из фисташкового бисквита. Перед подачей на стол слегка полейте поверхность горочки вашего риса прозрачным абрикосовым мармеладом того же цвета, как ананас. Это красивое антреме можно подавать в горячем или в холодном виде.

РИССОЛЕТКИ

Они делаются из любого отварного мяса, мелко нарубленного, с добавлением небольшого количества телячьего или говяжьего жира, свиного сала, соли, перца, петрушки, лука-татарки, лука-шалота и трех яичных желтков. Этот фарш выкладывают на небольшие кусочки зажаренного хлеба и подают в качестве горячей закуски.

РОБИН

Это название великолепной груши, которая известна также как аверат, августовский мускат и королевская груша.

«РОДНИК ЛЮБВИ»

Это вид слоеной выпечки, которая готовится из теста и варенья.

РОКАМБОЛЬ

(испанский чеснок)

Это разновидность чеснока, который обычно растет в южных долинах Европы, он встречается также в Германии, в Венгрии, в Дании. Его луковицы используются в кулинарии как приправа. Они более нежные и сладкие на вкус, чем обычный чеснок. Рокамболь подают также к столу и едят сырым: используются маленькие бульбочки, которые находятся между цветами. Во Франции рокамболь почти всегда обладает очень выраженным резким и терпким вкусом, поэтому его нужно тщательно бланшировать, прежде чем им пользоваться.

РОКФОР (сыр)

Это сыр, который производят в местечке Рокфор-ан-Руэрг, в Авейроне. Его готовят из смеси козьего и овечьего молока, которую нагревают, створаживают и помещают в форму. После этого каждую такую маленькую массу окружают ремешком, чтобы сырная масса не расплылась. Сыры высушивают в подвалах, где должен быть очень сильный сквозняк. Затем их солят, покрывая слоем соли и ставят несколько сыров один на другой, после того как они просолятся в течение трех-четырех дней. Сыры оставляют для созревания, тщательно очищая и промывая их каждый раз, как на поверхности появляется более или менее окрашенный слой. Когда этот окрашенный слой становится красным и белым, сыры можно есть. Обычно это происходит через три-четыре месяца пребывания сыра в подвале. Мы рекомендуем сыр рокфор, который по справедливости считается одним из лучших наших сыров.

РОССОЛИС

Это приятный на вкус ликер, который в прошлом веке обычно пили в конце застолья. Вот рецепт этого ликера. Влейте в стеклянную бутыль пинту винного спирта или хорошей водки, добавьте 12 гвоздик, 3 стручка перца, немного зеленого аниса и растолченного кориандра. Дайте настояться примерно в течение двух часов и процедите через салфетку. Сварите сахар до состояния суфле, снимите его с огня, влейте туда спирт, хорошенько размешайте ложкой, затем перелейте в фильтровальный мешок, в который поместите дюжину миндальных орехов (сладкий миндаль, который не надо толочь). Если вы хотите улучшить вкус ликера, разотрите в ступке один грамм мускуса и два грамма амбры с небольшим количеством сахарной пудры. Положите все в небольшой кусочек ткани или в паклю и пропустите ликер через фильтровальный мешок два или три раза.

РОССОЛИС, ИЛИ АРОМАТНЫЙ ЛИКЕР. Вскипятите две пинты воды и два ливра сахара, уварите на четверть, затем влейте туда две столовые ложки флердоранжевой воды, еще немного покипятите, добавьте один взбитый яичный белок вместе с разбитой скорлупой. Хорошенько перемешайте белок с ликером, снимите ликер с огня, когда жидкость начнет кипеть. Несколько раз пропустите через фильтровальный мешок, осветлите, добавьте небольшое количество хорошей водки в зависимости от того, какую крепость вы хотите придать ликеру. И, наконец, долейте эссенцию амбры или гиппокраса в соответствии с вашим вкусом.

РОСТБИФ

(см. Говядина)

РУБЕЦ

(см. Говядина)

РУЛЕТ

Это ломтики мяса, закрученные и заполненные фаршем.

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ. Выдержите в течение какого-то времени ножку теленка из Понтуаза, отрежьте все выпуклые части, снимите кожу и нарежьте постную мякоть на тонкие ломтики. Отбейте эти ломтики с помощью отбивного ножа, выложите на стол смоченную в холодной воде телячью брыжейку. На нее положите ломти телятины, а на них сверху выложите мелко нарезанное свиное сало и ветчину, растертую с солью, перцем, гвоздикой, корицей, натертым мускатным орехом, растолченным кориандром, петрушкой, луком-татаркой, шалотом, небольшим количеством чеснока, тимьяна, базилика, шампиньонов, а также тонкие кусочки говяжьего вымени, сладкого мяса теленка и хорошее сливочное масло. Все закрутите вместе, как при изготовлении свиной колбасы, завяжите веревочкой с двух концов и посередине, покройте ломтиками свиного сала. Проткните рулетик маленьким вертелом или шампуром и наденьте на вертел, завернув предварительно в промасленную бумагу. Зажаривайте на слабом огне, время от времени поливая жидкостью. Когда будет готово, удалите свиное сало, чтобы рулет зарумянился. Подавайте с пикантным соусом и с томатным пюре.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАРАНИНЫ

Нарежьте ломтиками верхнюю часть бараньей ножки. Отбейте эти ломтики, посыпьте солью, перцем, пряными травами и специями, петрушкой и луком, добавьте зубчик чеснока, стакан растительного масла и лимонный сок. Оставьте мариноваться на два часа и положите сверху на кусочки баранины фарш, приготовленный из дичи. Закрутите, наденьте на маленький вертел, положите с каждой стороны ломтик свиного сала, чтобы фарш не выскочил из рулетиков. Привяжите их к вертелу и во время жарки поливайте маринадом, к которому добавьте стакан белого вина. Когда рулетики зажарятся, выложите их на блюдо. Положите в жидкость, которой вы поливали рулетики, немного крепкой мясной подливки и мясного сока. Удалите жир и полейте им ваши рулетики, либо подайте эти рулетики с итальянским соусом. Можно также нашпиговать их свиным салом и жарить так же, как фрикандо, а образовавшимся желе полить сверху.

Таким же образом готовят рулетики из телятины и говядины, предварительно выдержав мясо какое-то время.

РЫБА*

«Рыба, — говорил Кювье, — это водные позвоночные животные, у которых холодная кровь и которые дышат жабрами».

Поговорим о рыбах только с точки зрения питания и не будем вдаваться в анатомические дискуссии о природе и способе жизни различных видов рыб. Ограничимся только тем, что укажем рыб, которых мы считаем лучшими.

Рыба — один из самых важных источников питания. Во все времена люди высоко ценили эту полезную для здоровья и деликатную на вкус пищу. Монтескье приписывает столь большое население Китая тому, что жители его часто употребляют в пищу рыбу. Греческое население, занимаясь рыбной ловлей, чему способствовало всегда соседство с морем, научилось различать лучшие виды рыб. Греческие кулинары умели готовить рыбу по-разному. Об этом свидетельствуют древние авторы, которые писали о науке питания. У греков было очень много способов готовить рыбу: с солью, мариновать ее вместе с растительным маслом и ароматическими травами. Рыба эскавеш у итальянцев и испанцев — это всего лишь имитация того, что делали греки. Несмотря на то что о греческой кухне до нас дошло совсем немного сведений, мы знаем, что греки в те времена готовили меч-рыбу с горчицей, судака готовили с солью и душицей, а дораду — с растительным маслом, уксусом и черносливом.

Гальен был первым, кто предложил засаливать тунца, потому что в таком состоянии его мясо оказывается менее жестким. Атенею мы обязаны некоторыми рецептами приправ к рыбе, а Ксенократ, Эсхилл и Софокл писали о соусах к рыбе. В Афинах предпочтение, отдаваемое морским продуктам, зашло так далеко, что существовал даже закон, который предписывал немедленно зазывать покупателей звоном бронзовых цилиндров, чтобы каждый мог купить свежую рыбу в тот момент, когда ее только принесли на базар. Чтобы обязать торговцев продавать рыбу как можно быстрее, им было предписано стоять, рассчитывая таким образом сделать их более покорными и заинтересованными в том, чтобы как можно быстрее продать рыбу за разумную цену. Среди рыб, которых больше всего ценили римляне, рыба-попугай, которую гурманы предпочитали всем другим видам рыб. В те времена большой популярностью пользовалась также печень налима, а туловище налима, наоборот, ценилось крайне мало. Кефаль считалась одним из самых утонченных рыбных блюд, а с той поры она сильно ухудшилась, — ведь в наше время мы считаем кефаль самой обычной рыбой.

В те древние времена гастрономам очень нравилось смотреть, как она умирает на столе, и любоваться изменениями ее окраски. Апеций первым уморил кефаль в рассоле, который состоял из крови скумбрии или макрели, это было знаменитое блюдо *garum sociorum*. Выше мы говорили о садках, в которых римляне сохраняли рыбу в течение шести месяцев, помещая ее в снег в глубине ледника или холодильника. Лукулл, из всех патрициев больше всего любивший роскошь, даже повелел разрушить одну гору в окрестностях Неаполя, чтобы открыть канал и заставить море и рыбу подняться до его садов. Помпей за это назвал его «Ксерксом в тоге». Лишь к XII в. объединившиеся в группы торговцы, начали поставлять дары моря в столицу, и именно тогда возникли различия между селедочниками:, которым поручалась торговля морской рыбой, и рыбниками, торговавшими пресноводной рыбой. В наше время в Париже продается более чем на 2 млн франков пресноводных рыб и на 6 млн франков морской рыбы. Несмотря на значительное количество рыб, которые поступают в Париж еще свежими благодаря близости моря, существует также много других рыб, которые не выносят транспортировку, даже если она осуществляется очень быстро. В прошлом веке Людовик XV для поощрения ввел премию в 9 тыс. франков тому, кто сумеет доставить в Париж свежую дораду. Ни один из предпринимателей не сумел выиграть этот приз, который было бы так легко получить в наши дни, когда появились железные дороги. Все это вызывало у Лукуллов прошлого века столь большое отчаяние.

МОРСКАЯ РЫБА: осетр, тюрбо, лосось, треска, тунец, морской окунь, алоза, дорада, скат, макрель, камбала-соль, другие виды камбалы, в том числе камбала-ромб, лиманда, камбала морская, морской дракон, корюшка, султанка, сельдь, сардина.

РАКООБРАЗНЫЕ: омары, лангусты, крабы, различные виды креветок.

МОЛЛЮСКИ: устрицы, мидии, морские гребешки, морские ушки.

РЕЧНЫЕ РЫБЫ: щука, карп, угорь, форель, голец, сиг, окунь,

налим, минога, усач, линь, пескарь, лещ, раки.

РЫБА-ЩИТ

Это рыба, живущая у побережий Исландии и Дании. Мясо самца местные жители находят очень вкусным. Его едят свежим, зажаренным на решетке, а иногда готовят из него суп с молочной сывороткой. Это полезная для здоровья и приятная еда. Эту рыбу также сушат, солят и едят в этой стране так же, как мы едим соленую селедку.

РЯБИНА

Это дерево из того же семейства, к которому относятся груша и мушмула. Она очень распространена в лесах Верхней Марны, Юры и Верхних Альп. Ягоды рябины напоминают ягоды мушмулы. Они размером с маленькую красную грушу, их едят, хотя они и имеют терпкий привкус. После того как подобно тому, что делается для мушмулы, эти ягоды оставляют на некоторое время на соломе, они доходят до промежуточного состояния между гнилью и зрелостью. Ягоды приятны на вкус, когда они зрелые, и в некоторых странах из них готовят нечто вроде освежающего сидра.

РЯБЧИК

Эта птица немного крупнее, чем красная куропатка, и так похожа на курицу, что ее в просторечьи называют дикой, или лесной, курицей. Рябчик встречается везде, где есть леса и колючие кустарники. Варрон говорит, что рябчик так редко встречался в Риме, что его привозили в клетках, кормили дикими фруктами, сережками березы и ягодами можжевельника. Существует только одна точка зрения по поводу великолепного вкуса рябчика и изысканного его мяса, особенно осенью и даже зимой. Эту дичь больше всего хвалят и больше всего ценят. Венгры называют рябчика цезарской птицей, чтобы сказать, что это лакомое блюдо. А в Германии рябчик — единственная дичь, которую позволено подавать на стол принцам два раза подряд. Способы приготовления можно найти в статье *Дикая утка.*

САБАЙОН, ИЛИ САВАЙОН

Это яичный крем со сладким белым вином. Как видно из названия, этот крем, скорее всего, происходит из Савойи. Его обычно подают в маленьких горшочках или чашечках для шербета вместе с савойским бисквитом *(см. Крем)*.

САГО

Разновидность крахмала родом из Индии, который находят во многих видах пальм. Саго бесцветно и обладает пресным вкусом. Его используют для изготовления овощных супов, при этом саго становится прозрачным и сильно разбухает. Его едят в основном в виде отваров в воде или молоке с добавлением сахара и ароматических приправ. Саго представляет собой очень приятный легкий и не очень питательный продукт. Использовать его рекомендуют для маленьких детей, кроме того, саго рекомендуется старикам, выздоравливающим, людям с больными легкими и всем тем, у кого ослаблена способность к пищеварению. Делают также искусственное саго, используя для этой цели картофельный крахмал. О приготовлении саго см. *Супы овощные.*

САЛАТ

Это слово используется чаще всего для названия блюд, в состав которых помимо соли и перца требуется добавлять растительное или сливочное масло, сливки и обычно уксус. Рассматривая салаты с точки зрения медицинской, мы прежде всего должны заметить, что салаты неблагоприятно влияют на здоровье. В них входят травы, специи, оказывающие возбуждающее действие, а также уксус. Считается, что все они плохо перевариваются и способны даже раздражать желудок. Однако жизненный опыт не подтверждает эту точку зрения. Существует очень мало блюд, которые столь распространены, как салаты, во всех слоях общества. Это блюдо почти все время под рукой и обычно всем нравится на вкус. И неприятности салаты вызывают достаточно редко. Так что было бы несправедливым вызывать у читателя пренебрежительное отношение к салатам. Какой бы способ приготовления салатов ни использовали, всегда необходимо очень ограниченно применять уксус. Мастерство кулинара состоит в том, чтобы замаскировать кислоту этой жидкости так, чтобы ее вкус смешался со вкусом трав, растительного масла и других ингредиентов. Именно поэтому очень полезный продукт в составе салатов — яичный желток. Следует также использовать исключительно винный уксус, который в наши дни очень часто заменяют той кислотой, которую получают при помощи сжигания дерева.

На отличие ее от винного уксуса обращают мало внимания, а именно к этому мы должны привлечь внимание публики. Следует подавать отдельно приправы, которые выбирают среди возбуждающих пряных трав. Они перевариваются труднее, чем салаты. Уделяя этому достаточное внимание, можно сделать салаты более доступными большему числу людей.

В зависимости от времени года салаты бывают самыми разнообразными. Начинают с того, что в конце осени едят цикорные салаты, а к ним подают только хлебные корочки, натертые чесноком. Их кладут на дно салатницы и перемешивают с салатом, чтобы он хорошо пропитался. К такому салату никакие другие приправы не подаются.

Едят также дикий салат, который представляет собой разновидность цикория, листья которого более жесткие и менее вкусные, чем у первого, который мы упоминали. Готовится этот салат тоже без приправ.

Зимние салаты чаще всего включают в себя овощную валерианницу, рапунцию и сельдерей, нарезанные тонкими длинными ломтиками. Сельдерей иногда употребляют в салатах только один, но в таком случае к нему надо добавлять взбитое растительное масло, горчицу и сою. Зимние салаты готовят также из растения под названием жеруха лекарственная. К нему добавляют только ломтики свеклы и разрезанные на длинные кусочки маслины. В конце зимы появляется обыкновенный цикорий. Как и белый цикорий, его употребляют, смешивая с

нарезанной кружочками свеклой.

Весной ближе к Пасхе обычно появляется салат-латук. Из всех салатов он самый любимый, и чаще всего к нему добавляют в качестве приправ пряные травы, крутые яйца, нарезанные на четвертушки, иногда маринованных устриц, хвостики креветок, яйца черепах, филе анчоусов, фаршированные маслины, китайскую сою или другие экзотические приправы. Латук требует много растительного масла, а самое лучшее растительное масло — зеленое оливковое масло из Арамонта. Лучше него ничего не найдешь для того, чтобы заправить салат-латук.

Далее идет римский салат-латук, который менее нежен и менее сочен, чем предыдущий, но зато у него сладковатый вкус. К нему не добавляют крутые яйца.

Салаты готовят также из любых вареных овощей, как мы уже указывали в различных статьях нашей книги.

Господин Шапталь оставил нам метод приготовления салата, который всегда использовался на севере Европы, и мы отдадим должное этому знаменитому академику.

Этот метод состоит в том, что салат насыщают растительным маслом, к которому добавляют соль и перец, и делают это до того, как влить уксус. В результате салат никогда не получается слишком кислым, потому что уксус скользит по каждому смазанному растительным маслом листку салата, так что если в салат вы добавили слишком много уксуса, как часто бывает и каждый это знает, то вы никогда не должны огорчаться, потому что этот уксус стечет на дно салатницы. И господин Шапталь очень точно рассчитал, что уксус должен туда стечь в соответствии с физическими законами, поскольку уксус обладает специфическим весом, когда находится в смеси с растительным маслом. Надо отметить также, что поскольку соль не растворяется в уксусе, то бесполезно пытаться топить ее в нем. Лучше смешивать соль с растительным маслом и затем выливать это масло на салат.

САЛАТ-ЛАТУК. Это огородное растение, которое, как считает Турнфор, назвали так потому, что ему приписывали способность увеличивать количество молока у кормилиц.[80] Кроме того, согласно Пифагору, салат-латук обладает свойством *eunuchinus*, поскольку его охлаждающее темперамент воздействие было равноценно кастрации.

Существует несколько сортов этого салата: кочанный салат, салат кучерявый, римский салат с прямыми листьями, римский салат с закрученными листьями, салат с листьями, похожими на дубовые, салат с пестрыми листьями или салат-ромен с белыми листьями. Два самых лучших сорта салата-латука — это

императорский латук и силезский латук. Из них можно делать салаты в течение всего года, кроме того, их кладут в рагу, готовят фаршированными, зажаренными, с кремом, в маринаде, жарят во фритюре и используют как гарнир для всех горячих блюд, в которые входит мясо одним большим куском.

ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТ-ЛАТУК. Очистите, промойте и бланшируйте салат. Слейте воду, выньте серединку из салатного кочана и замените ее фаршем годиво или фаршем для фрикаделек. Обвяжите кочаны салата бечевкой, варите в жаровне вместе с ломтиками телячьего ссека, ломтиками свиного сала, кореньями, добавьте сборный букет пряных трав и один сетье крепкого мясного бульона.

Приготовление иным манером. Выньте салат из жаровни и тушите с мясной подливкой. Для загустения добавьте яичные желтки и подавайте под белым соусом.

ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТ-ЛАТУК А ЛЯ МАДАМ СИМОН. Бланшируйте кочанный салат, чтобы листья только слегка почувствовали теплоту горячей воды. Дайте воде стечь, возьмите мякоть отварных цыплят или отварного каплуна, мелко порубите ее вместе с несколькими кусочками вареной ветчины и несколькими шампиньонами. Добавьте немного петрушки и лука-татарки, коровье вымя и немного белого свиного сала, а также хлебные крошки, замоченные в сливках, четыре или пять сырых яичных желтков, а также соль, перец, пряную зелень и приправы. Все мелко порубите, разотрите в ступке. Затем возьмите кочаны салатов, тесно сожмите их друг с другом, беря салат за стебель. Разложите их по листочкам, не сломав при этом. Выньте серединку. Замените вынутую серединку кусочком фарша и снова поднимите вокруг этого фарша листья, после чего перевяжите кочанчики и фаршируйте все кочаны таким же способом. Нарежьте ломтиками два ливра телячьего ссека, выложите на дно кастрюли, добавьте ломтики свиного сала, несколько кусочков нарезанного кружками лука и поставьте на конфорку, чтобы появился сок. Добавьте немного муки, когда ваша смесь начнет приставать ко дну кастрюли, и размешайте ложкой, не снимая с конфорки, чтобы мука слегка пожелтела. Влейте смешанные в равных количествах мясной сок и бульон, добавьте соль, перец, гвоздику, лавровый лист, базилик, петрушку и целые луковицы лука-татарки. Выложите на дно кастрюли ваш фаршированный салат, добавьте туда приготовленную, как описано выше, подливку, покройте жидкостью и тушите на медленном огне. Когда салат будет готов, если вы хотите подать его под белым соусом, то выньте кочаны салата из кастрюли, снимите бечевку, дайте стечь воде и переложите кочаны салата в другую кастрюлю,

куда добавлена довольно густая белая подливка такой же консистенции, как для овощного супа. Пусть салат потушится на медленном огне в этой подливке. Выньте кочаны салата, положите их на блюдо и подавайте как горячую закуску.

САЛАТ-ЛАТУК, ФАРШИРОВАННЫЙ И ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ. Промойте, очистите и бланшируйте салат-латук, слейте воду, взбейте несколько яиц, как для омлета, удалите из кочанов салата серединки, положите на их место по кусочку фарша го диво или фарша для фрикаделек. Смочите кочаны салата один за другим приготовленными, как для омлета, яйцами. Пассируйте, зажарьте во фритюре, приготовленном из растопленного свиного сала. Когда они зарумянятся, выложите на салфетку и гарнируйте зажаренной во фритюре петрушкой.

РУБЛЕНЫЙ САЛАТ. Промойте и бланшируйте в соленой воде салат. Поскольку вы сохранили только самые нежные части растения, положите их в горячую воду, а затем в холодную воду, отожмите воду, мелко нарежьте салат и выложите в кастрюлю, куда добавлены 125 г сливочного масла, соль и перец. Когда салат немного поджарится, добавьте муку в количестве, соответствующем количеству салата. Все перемешайте, залейте бульоном. Варите четверть часа и выложите на блюдо вместе с гренками.

САЛАТ-ЛАТУК ПО-ИСПАНСКИ. Бланшируйте в соленой воде салат и варите в кипящей воде 20 минут, после этого охладите и положите в серединки немного соли и крупного перца. Обвяжите бечевкой, положите в кастрюлю на ломтики свиного сала, к которым добавлены несколько ломтиков телятины, нарезанная морковь, три луковицы, две гвоздики и один лавровый лист. Сверху положите кусочки свиного сала и залейте бульоном. Тушите на медленном огне в течение часа. Когда салат будет готов, слейте жидкость, растолките салат, дайте покрыться глазурью и гарнируйте гренками.

САЛЕП

Это слово персидского происхождения, название высушенных клубней орхидей, которые в больших количествах растут в Персии и во всей Малой Азии. Древние очень хорошо знали эти клубни. Плиний и Теофраст упоминают их в своих писаниях. Греки и латиняне особенно хорошо знали возбуждающие чувственность свойства этих клубней, хотя на самом деле этими свойствами клубни орхидеи обязаны тем различным ароматическим добавкам, которые используют вместе с ними (имбирь, амбра, мускус, гвоздика и т. д.). Считается, что взрослому мужчине в качестве пищи на целый день достаточно одной унции этого вещества и такого же количества мясного желе, растворенного в воде, поэтому жители Востока на время путешествий запасаются салепом.

Чтобы приготовить салеп, жители Востока собирают клубни орхидей, когда они начинают цвести. С клубней снимают верхнюю оболочку и бросают их в холодную воду, где оставляют на несколько часов. Затем варят клубни в кипящей воде, нанизывают на конский волос или на хлопковую нить: они становятся полупрозрачными, очень жесткими и напоминают растительную смолу адагант. Их можно хранить как угодно долго, и они не меняют свои свойства, только нужно избегать сырости при хранении. Иногда вместо того, чтобы нанизывать их на нитку либо на конский волос, их высушивают на ситах и на кусках ткани. Если из салепа хотят приготовить желе, их размельчают в порошок, предварительно немного смочив водой. Без этого слишком большая твердость клубней не даст возможность их растолочь. Порошок растворяют небольшими количествами в кипящей воде, куда добавлены приправы и сахар, а затем охлаждают, и получается полупрозрачное желе. Порошок салепа, который у нас имеется в продаже, чаще всего смешивается с картофельным крахмалом, но очень легко распознать обман, растворив 2,15 г салепа в 225 г дистиллированной воды и добавив к этому раствору 1,9 г кальцинированной магнезии. Через несколько часов смесь превращается в желе, а в тех случаях, когда салеп не настоящий, желе не получается. Жоффруа говорит, что если на фаянсовой тарелке дать испариться воде, в которой варили салеп, то на поверхности остается вязкий экстракт, который по запаху напоминает цветущий лук на ветру. Запах салепа похож также на запах начавшего увядать донника.

САЛО СВИНОЕ*

Свинина чаще всего тяжелая и плохо перевариваемая пища, особенно для людей, которые мало занимаются физическими упражнениями. Но когда соль делает мякоть жесткой, и к тому же еще эту мякоть высушат в дыму, то она становится еще более вредной для здоровья. Именно таково свиное сало. Жир, содержащийся в свином сале, часто портится и становится горьким на вкус. Он может оказать только отрицательное воздействие на желудок, а иногда раздражает рот и пищевод. Салом называют такой кусок свинины, где очень мало мяса. Этот кусок напоминает кожу и используется для готовки. Сало свиней, которых кормят желудями, более жесткое, чем сало свиней, которые едят только отруби, следовательно, оно лучше. В статье Свинина мы рассказываем все, что можно сказать по поводу сала и способов его приготовления.

САЛО СВИНОЕ ТОПЛЕНОЕ

Это свиной жир, который широко используется в кулинарии, особенно для приготовления фритюра и для того, чтобы украшать основание либо массивный цоколь некоторых холодных закусок, которые готовятся на блюдо большого размера *(см. способ приготовления топленого свиного сала в соответствующем разделе)*.

ЦОКОЛИ ИЗ ТОПЛЕНОГО СВИНОГО САЛА. Возьмите 2,5 кг почечного бараньего жира, мелко нарежьте и растопите на медленном огне. Прокипятите 20 минут и добавьте туда шесть ливров топленого сливочного сала, растопите и нагрейте вместе с бараньим жиром. Пропустите все через новую чистую тряпочку, собирая фильтрат в большую керамическую миску. Дайте остыть, взбейте венчиком для яичных белков, потом, когда смесь сала с жиром загустеет, добавьте настойку берлинской лазури или растолченного индиго, а также сок двух лимонов. Взбейте двумя деревянными ложками, которые надо держать крест-накрест. Эту смесь вы можете использовать для приготовления цоколя к галантину или к холодной ветчине, а также к филе косули и к другим блюдам аналогичного вида, которые готовятся из крупных кусков мяса.

САРДИНА*

Это мелкая морская рыба, очень нежная на вкус. Она ловится везде, но в основном у побережья Бретани, где водится в огромных количествах, так что ловля этой рыбы для жителей Бретани — источник богатства. Сообщают, что с XVII в. она приносила им огромный доход, и в одном только городе Порт-Луи ежегодно производили четыре тысячи бочек с сардинами. Сардина встречается также в больших количествах в Средиземном море, особенно в окрестностях Сардинии, откуда и происходит название этой рыбы.

Свежую сардину могут есть только жители прибрежных местностей, и, кроме того, они все равно должны засаливать сардину, как только ее выловят, потому что из всех рыб она хранится хуже всего. Как только сардину вытаскивают из воды, она умирает и сразу же начинает портиться. Присутствие столь большого числа индивидов еще больше облегчает разложение этой рыбы, так что рыбаки следят за тем, чтобы по мере освобождения из сети сардин сразу же засыпать солью, но, несмотря на эту предосторожность, ее портится все равно очень много.

Сардины готовят так же, как селедку. Ее солят и коптят. Северная сардина ценится гораздо больше, потому что к соленому рассолу добавляют ароматы и специи, которые придают им очень приятный вкус. Однако эти сардины долго не хранятся, а когда они портятся, их применяют в качестве наживки при ловле макрели, мерланов, скатов и других морских рыб. Наш добрый король Генрих IV, который очень любил вкусно поесть, по словам многих очевидцев, обладал особой любовью к свежим сардинам. С момента своего отречения от престола он в постные дни завтракал сардинами. Пизанелли сообщает также, что сардина любит звуки музыкальных инструментов и высовывает голову из воды, чтобы слушать их.

Особенно любят сардину пьяницы. Она возбуждает у них желание выпить еще больше. Говорят, что, закусывая сардинами, они еще выше ценят вкус вина.

САРДИНЫ В ФОРМАХ. Возьмите свежие сардины, отрежьте им голову и кончик хвоста. Положите на дно формы рыбный фарш, разложите поверх него сардины, накройте тем же фаршем, добавьте взбитое яйцо, посыпьте хлебными крошками, накройте листом бумаги, зажарьте в духовке. Слейте избыток жира, налейте на них постную подливку, которая должна быть прозрачной, и подавайте по мере надобности в качестве закуски.

САХАР-СЫРЕЦ*

Это еще не очищенный сахар. Его французское название *cassonade* связано с тем, что бразильские португальцы, которые поставляли сахар-сырец в торговлю, привозили его в ящиках, которые называли *casses*. Сахар-сырец отличается от сахарного песка своим порошкообразным состоянием и меньшей чистотой. В нем содержится некоторое количество мелассы, которая делает его слегка жирным. Хотя сахар-сырец и содержит меньше чистого сахара, чем сахар головками, сырец обладает тем не менее более сладким вкусом, благодаря тому, что он хорошо растворяется в воде. Это позволяет всем его молекулам одновременно воздействовать на наши органы вкуса. Сахар и особенно чистый сахар растворяется хуже и оказывает лишь последовательное воздействие, которое менее интенсивно. Важно иметь сахар как можно более чистый, потому что использование слишком грязного сахара сырца вызывает недомогание.

САХАРНЫЕ СУХАРИКИ

Чтобы приготовить это старинное блюдо, которое любили монахини, берут сахар, варят его и смешивают с тестом, которое посыпают сахаром, растолченным в ступке вместе с яичным белком, флердоранжевой водой и небольшим количеством амбры. Когда вся эта масса становится совершенно однородной, полученное тесто раскатывают мелкими шариками и бросают эти шарики в сковородку с кипящим маслом. Масло сливают, а шарики зажаривают на огне.

СВЕКЛА

Это овощ, корнеплод которого имеет кроваво-красную окраску внутри и снаружи, и такого же цвета листья, пластинки которых темно-красные. В этом растении содержится больше сахаристых веществ, чем во всех других, и именно поэтому в эпоху колониальной блокады у химиков появилась идея заменить свекловичным сахаром сахар из сахарного тростника. Я припоминаю, что в 1812 г. видел карикатуру, на которой был изображен маленький король Рима и его кормилица.

Ребенок плакал, а кормилица давала ему свеклу, говоря: «Пососи, дитя мое, твой папа говорит, что это сахар». Как и в случае всех великих открытий, люди поначалу смеялись и над этим открытием, которое освобождало нас от зависимости от колоний.

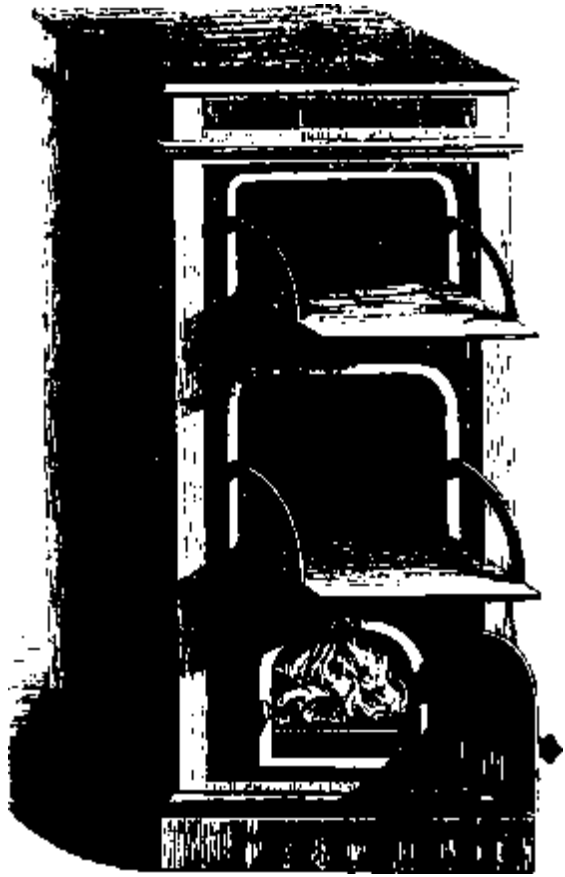
Существует пять видов свеклы: крупная красная, мелкая красная, желтая, белая и свекла с прожилками — именно ее знают в наши дни под названием «обыкновенная свекла». Народ, который так долго поклонялся Наполеону за его победы, стоившие Франции третьей части ее крови и шестой части ее территории, не думает о том, что обязан Наполеону продуктом, который в наши дни используется всеми.

Листья свеклы смешивают с листьями щавеля, чтобы уменьшить кислоту щавеля. Крупные листья свеклы, которые иногда называют «испанским артишоком», любят есть все. Свеклу пекут в духовке или в золе и затем консервируют в уксусе,

предварительно сварив. Немцы едят свеклу в овощном супе. На Севере свеклу сбраживают и используют для защиты от цинги. Когда свеклу готовят в духовке, то из нее получаются самые лучшие блюда. Прежде всего свеклу надо промыть в обычной водке, затем ее помещают в духовку на решетку, так, чтобы никаким своим местом она не касалась кирпича внутри духовки. Духовка должна быть натоплена так, как для выпечки большого хлеба. Оставляйте свеклу в духовке до тех пор, пока она не остынет, а на следующий день вы можете сварить свеклу таким же образом и при такой же температуре духовки. Свекла по-настоящему бывает сварена (и тем более хорошо сварена) только тогда, когда ее кожица почти обуглилась.

СВЕКЛА ПО-ШАРТРСКИ. Нарежьте кружочками желтую свеклу, постарайтесь, чтобы она хорошо испеклась в тех условиях, о которых мы только что вам говорили. Положите на каждый из кружочков свеклы колечко сырого лука, вынув из него серединку размером с однофранковую монету. Добавьте кровохлебку, кервель, мускатный орех и соль. Положите сверху еще один кружочек свеклы такого же размера, как первый, сожмите верхний и нижний кусочки, чтобы лук и свекла слиплись друг с другом, и готовьте как любое блюдо во фритюре, после чего подавайте на стол вместе с зажаренной во фритюре петрушкой.

Часто свеклу едят в салате, добавляя туда же овощную валерианницу, сельдерей, рапунцию. Однако самый лучший салат со свеклой получается, если к ней добавить мелкие обсахаренные луковички, ломтики фиолетового картофеля, кусочки артишоков и фасоль, сваренную на пару. Туда же можно добавить цветы настурции, кресс-салат, и получится то, что по вкусу можно противопоставить «русскому» салату.



Свеклу можно также подавать как закуску вместе с маслинами и сардинами, с соусом, содержащим уксус и эстрагон, мелко нарезанный лук-шалот, соль и перец, а также мелко нарубленные желтки и белки куриных яиц. В этом случае надо добавить в качестве заправки для свекольного салата немного растительного масла.

СВЕКЛА «ПУАТУ». Обжарьте мелко нарезанный лук с хорошим куском сливочного масла, который предварительно обваляйте в муке и доведите до коричневатого цвета. Туда же добавьте щепотку четырех специй (перец, гвоздика, мускатный орех, имбирь) и обжарьте там достаточно толстые ломтики свеклы. Перед подачей на стол добавьте пол-ложки крепкого орлеанского уксуса.

СВЕКЛА СО СЛИВКАМИ. Нарежьте свеклу очень тонкими ломтиками, тушите их в соусе бешамель *(см. Соус бешамель),* а в этот соус не забудьте добавить немного кориандра и мускатного ореха.

СВЕКЛА В ЖАРОВНЕ. Положите в жаровню со сливочным маслом ломтики свеклы, добавьте петрушку и мелко нарезанный лук-татарку, немного чеснока и муки, уксус, соль и перец. Дайте

кипеть в течение четверти часа. Такую свеклу подают также с белым соусом.

СВИНАЯ ГОЛОВА

Знаменитый Бовилье и не менее знаменитый господин де Куршан приводят один и тот же рецепт приготовления свиной головы или головы кабана, поэтому мы думаем, что лучше всего нам присоединиться к этим двум великим мэтрам и последовать их примеру в искусстве готовить это блюдо.

Отрежьте свиную голову до середины плеч: это значит, вы должны ее отрезать так, чтобы она была длиннее, чем ее обычно режут. Опалите голову, чтобы не оставалось никакой щетины, даже самой тонкой. Промойте как следует уши и проведите внутри них каким-нибудь металлическим инструментом, чтобы опалить щетину, которая может находиться в ушах. После этого хорошенько промойте голову, еще раз очистите ее от щетины, как следует поскоблите и выньте кости. Старайтесь нигде не повредить голову, чтобы не было никаких дырок, особенно на пятачке. На те части головы, где мясо отсутствует, положите куски мяса из мясистых частей свиной туши, например от лопаток. Затем поместите голову в большую керамическую посудину, приготовьте соленую воду, остудите ее, дайте соли отстояться и вылейте в посудину, где находится голова, чтобы полностью покрыть ее. Добавьте горсть можжевеловых ягод, четыре лавровых листа, пять или шесть гвоздик, два или три зубчика чеснока, разрезанных пополам, половину унции порошка селитры, тимьян, базилик и шалфей.

Накройте керамическую посудину белой тканью, а сверху положите еще одну посудину, которая должна закрыть нижнюю как можно плотнее. Оставьте голову в маринаде на 8—10 дней, затем слейте жидкость и приготовьте фарш, которым вы будете эту голову фаршировать. Для этой цели возьмите свинину, срежьте кожу и удалите жилы. Возьмите примерно такое же количество свиного сала, посыпьте его мелкой солью и специями, все мелко изрубите, чтобы нельзя было отличить сало от мяса. Положите фарш в ступку и хорошенько разотрите. Вбейте в него

одно за другим пять или шесть куриных яиц. Попробуйте фарш и добавьте то, чего не хватает. Когда закончите приготовление фарша, выложите свиную голову на чистую ткань, выньте компоненты, которые вы добавляли для вкуса в жидкость, которой была залита голова. Нарежьте крупные ломтики свиного сала, посыпьте их солью, перцем, специями и растолченными в ступке ароматическими травами, добавьте мелко нарезанную петрушку и лук-татарку и как можно лучше смешайте. Вотрите все эти ингредиенты в кусочки свиного сала. Выложите фарш в свиную голову, гарнируйте ее кусочками сала, разложив их вдоль на определенном расстоянии, и перемешайте со свининой и с приготовленным фаршем, выложив их толщиной в палец. Добавьте язык, который предварительно следует промыть и как следует очистить. Приготовьте еще один слой ломтиков свиного сала, между ними разместите очищенные и разрезанные вдоль трюфели, смешав их с растертыми фисташками. Сделайте таким образом несколько слоев до того момента, пока вы полностью не израсходуете фарш, трю

фели, свиное сало и фисташки. Когда свиная голова будет заполнена фаршем, зашейте ее с помощью толстой иголки, постарайтесь придать ей первоначальную форму, заверните в новую ткань и зашейте ее. Свяжите бечевкой с двух сторон. На дно жаровни положите мелкие кусочки мяса, в том числе телятины, а также лук, морковь, 3 лавровых листа, 2 пучка петрушки и зеленого лука и несколько гвоздик, а также немного чеснока. Влейте три бутылки красного бургундского вина, а затем добавьте бульон, чтобы голова была полностью покрыта. Поставьте посудину на огонь, накройте двумя листами плотной промасленной бумаги, сверху закройте жаровню крышкой, поставьте на солому и зажгите огонь сверху и снизу. Варите 5–6 часов в зависимости от величины головы и от возраста животного, от которого она была взята.

Чтобы убедиться, что голова готова, проткните ее палочкой. Если палочка легко входит, то снимите жаровню с огня, оставьте свиную голову в этой посудине и вынимайте ее оттуда только тогда, когда она станет чуть теплой. Дайте ей остыть, не снимая с нее ткань, после этого развяжите веревочку, удалите жир, который может находиться на поверхности сверху, снимите

веревочки, выложите голову на салфетку и подавайте на стол.

СВИНАЯ ГОЛОВА, КАК ЕЕ ГОТОВЯТ В ГОРОДЕ ТРОЙ. Подготовьте голову и удалите из нее кости, как описано выше, а вместо фарша начините свиную голову трюфелями в смеси с фисташками.

ВЕТЧИНА НАТУРАЛЬНАЯ. Возьмите хорошую ветчину: лучшими являются ветчины из Вестфалии, они ценятся выше байоннских. Приготовьте ее следующим образом: удалите верхнюю часть мяса и сало, которое может быть слегка желтоватым, выньте кость, отрежьте конец окорока (ножку) и положите ветчину вымачиваться, предварительно проткнув палочкой мясистую часть окорока. В зависимости от количества сока вы будете вымачивать окорок более или менее долго. Затем выложите его на чистую ткань, завяжите узлы с четырех сторон, положите окорок в кастрюлю или в жаровню соответствующей величины, залейте водой, добавьте четыре или пять морковей, столько же луковиц, четыре гвоздики, три или четыре лавровых листа, два-три зубчика чеснока, один-два пучка петрушки, тимьян и базилик. Поставьте на огонь, варите на медленном огне. Когда вам покажется, что окорок сварился, проткните его палочкой. Если палочка входит легко, значит, ветчина готова. Снимите ее с огня, развяжите узлы и снова завяжите ткань, чтобы как можно больше сжать ветчину этой тканью. Когда окорок наполовину остынет, удалите с него кожу, выложите на блюдо, посыпьте хлебными крошками, которые предварительно просейте через сито. Положите на блюдо салфетку и выложите окорок на эту салфетку.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ. Возьмите свиной огузок, удалите край сала, отрежьте ножку. Вымочите для удаления соли, заверните в ткань и положите в жаровню, на дно которой предварительно нужно поместить говядину, телятину, морковь, лук репчатый, лук-татарку, петрушку, гвоздику, лавровый лист, тимьян и пр. Залейте водой, чтобы покрыть поверхность окорока, поставьте на огонь. Когда наполовину сварится, влейте бутылку белого вина (это может быть шампанское, смешанное с водкой, или, что предпочтительнее, чистая мадера). Не закрывайте крышкой, дайте упариться, слейте жидкость, удалите кожу и глазируйте уваренной телячьей подливкой. Подавайте с овощами в неограниченном количестве. Это слегка видоизмененный рецепт господина Бовилье.

ОКОРОК НА ВЕРТЕЛЕ. Вымочите от соли, промойте и положите в керамическую посуду с луком, морковью, лавровым листом, черной смородиной. Добавьте один литр вина малага или марсала (см. выше), заверните в ткань, оставьте

мариноваться на сутки. Зажарьте на вертеле, поливая маринадом, снимите кожу, посыпьте сухарями и подавайте с английским соусом или с маринадом, который предварительно пропустите через сито.

ЭШИНЭ ИЗ СВИНИНЫ. Возьмите кусок, какой берется обычно для приготовления телятины, удалите позвоночник до уровня ребер и за два часа до того, как будете надевать на вертел, посыпьте небольшим количеством соли сверху и снизу. Хорошо зажарьте и подавайте с соусом пуаврад *(см. этот соус)*.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ РОБЕР. Отрежьте, отбейте, посолите, зажарьте на решетке и подавайте с соусом робер *(см. Соус робер)*.

СВИНЫЕ УШИ В КОРОЛЕВСКОМ МЕНЮ. Опалите, очистите раскаленным почти докрасна инструментом свиные уши, расплющите их, промойте, бланшируйте и тушите в жаровне. Дайте остыть, нарежьте длинными полосками, добавьте к ним жаренный в сливочном масле и в телячьей подливке лук, нарезанный тонкими кусочками. Вылейте телячью подливку на свиные уши перед подачей к столу и влейте туда же небольшое количество уксуса.

СВИНЫЕ УШИ С ПЮРЕ. Готовятся, как описано выше. Затем уши варят в бульоне, куда добавлены морковь, лук, петрушка, лук-татарка, тимьян, лавровый лист и базилик. Слейте жидкость, выложите на блюдо и украсьте, используя пюре из зеленого горошка или из чечевицы *(см. Пюре из зеленого горошка)*.

СВИНЫЕ ХВОСТИКИ С ПЮРЕ. Делаются так же, как сказано в предыдущей статье о приготовлении свиных ушей.

СВИНЫЕ НОЖКИ В СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Когда король Людовик XVI бежал из Парижа, чтобы затем попасть под арест в Варенне, появился десяток брошюр, в которых излагались причины этого ареста. В одной из этих брошюр, написанных «ужасным ребенком» революции, которого звали Камиллом де Муленом, говорится о том, что беглый король не мог сопротивляться желанию есть свиные ножки в грибном соусе. Это было ложью, которая в существовавшей в то время ситуации принимала размеры клеветы. Людовик XVI остановился в местечке Сент-Менеу лишь на короткое время, за которое его опознал сын почтмейстера Друэ, который оседлал свою лошадь и поскакал коротким путем, чтобы прибыть в Варенн раньше короля. Он действительно обогнал его на несколько минут, и король был арестован на площади напротив отеля.

Итак, рассказав об этом (всегда своевременно открыть истину), вернемся к нашим свиным ножкам.

Опалите все те ножки, какие может иметь свинья, обычно их

бывает четыре. Очистите их хорошенько, промойте в горячей воде дочиста, разрежьте вдоль и сложите полученные куски друг с другом. Свяжите их ленточкой, которую называют ленточкой для фартуков, сделав это точно так же, как парикмахер делает на голове хвост. Сшейте два конца этой ленточки, отварите ножки в бульоне или зажарьте их на углях, как хвостики в пюре, слейте жидкость, дайте им остыть, удалите ленточки и отделите друг от друга куски ножек. Полейте расплавленным сливочным маслом, посыпьте сухарями, обжарьте и подавайте без всякого соуса.

СВИНИНА (свежепосоленная свинина с капустой). Мы могли бы здесь вызвать тени греков и римлян, чтобы доказать, что капуста заслужила единодушное одобрение первых людей Земли. Например, Катон, непримиримый враг врачей и сам невежественный врач, лечил всех своих близких с помощью капусты, не разбираясь в болезнях, и что самое невероятное — людям у него не становилось хуже. За исключением императора Августа, все императоры до Веспасиана были гурманами, но надо произнести похвалу глупому Клавдию, который еще более возвысил капусту из любви, которую питал к свежепосоленной свинине. Однажды, войдя в сенат, он воскликнул: «Достопочтенные отцы, скажите мне, прошу вас, возможно ли жить без свежепосоленной свинины?» А почтенная компания сразу ответила ему: «О да, синьор, скорее умрем, чем будем жить без сала». И с этого момента все сенаторы, чтобы понравиться Клавдию, стали с аппетитом и удовольствием есть свежепосоленную свинину с капустой.

Чтобы приготовить такую свинину, нарежьте кусочками свиную грудинку, натрите ее мелкой солью, такой же солью натрите сало, добавьте немного селитры и кладите куски друг на друга в горшок, стараясь размять хорошо, чтобы у них не возник неприятный привкус. Заполните пустоты, которые могут остаться после добавления соли, накройте посудину белой тканью и закройте как можно более плотно. Блюдо можно есть через 8—10 дней. Вынув мясо из ткани, подайте с капустой или с чем захотите.

ФАРШИРОВАННЫЕ И КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ ЯЗЫКИ. Возьмите свиные языки, удалите у них часть, которая обращена в сторону горла, обработайте их, чтобы снять первую кожицу, положите в посудину, плотно уложив их друг на друга, посолите, добавьте немного селитры, а также базилик, тимьян, лавровый лист, можжевеловые ягоды, несколько луковиц лука-шалота, если вы его любите. Накройте посудину, как описано в предыдущем рецепте, и поставьте в прохладное место на восемь дней. По прошествии этого времени выньте языки из рассола, дайте стечь,

заверните в свиные кишки либо кишки говяжьи или телячьи, завяжите с двух концов, закоптите, и когда захотите подать на стол, то сварите в воде с добавлением небольшого количества вина, пучка петрушки и лука-татарки, нескольких луковиц репчатого лука, тимьяна, лаврового листа и базилика, дайте остыть и подавайте на стол.

МОЗГИ СВИНЫЕ. Готовятся как телячьи мозги *(см. соответствующую статью)*. При подаче на стол к мозгам должен быть добавлен соус с эстрагоном или индийский соус кари.

КОЛБАСА ПОД НАЗВАНИЕМ БОЛОНСКАЯ. Колбаса эта готовится так же, как сервелат мортаделла (см. соответствующую статью).

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ СВЕЖЕЙ СВИНИНЫ ЗА МИНУТУ. Нарежьте тонкие длинные ломтики свинины в форме эскалопов, сложите их в сковородку или в форму для торта, предварительно посыпав хлебными крошками, смешанными с пряными травами, солью и перцем. Положите в кастрюлю сливочное масло и пассируйте мелко нарубленный лук-татарку. Влейте соус от котлет, добавьте соль и перец. Для загустения добавьте сливочное масло, обваленное в муке, а также чайную ложку горчицы, которая добавляется в момент подачи на стол.

ЖАРКОЕ НА САЛЕ. Срежьте горбушки с небольшого мягкого хлеба и нашпигуйте этот хлеб с одного конца до другого кусочками филе-миньона из свежей свинины, к которым добавьте свежепосоленное сало. Нарежьте хлеб ломтиками и обмакните эти ломтики во взбитые яйца, поджарьте на медленном огне и подавайте без соуса либо с пикантным соусом.

СВИНИНА*

«Свинья — это королева нечистых животных, — говорит Гримо де ля Реньер в своем похвальном слове этому животному. — Свинья — это королева, империя которой не знает границ, и достоинства которой никто не оспаривает. Без свиньи не было бы сала, следовательно, не было бы кулинарии. Без свиньи не было бы ветчины, колбасы, сосисок, кровяной колбасы и, следовательно, не было бы производства колбасных изделий».

«О, толстые врачи, — продолжает Гримо де ля Реньер, поднимаясь до патетического стиля, — вы осуждаете свинью, а она, если говорить о проблемах, связанных с пищеварением, является одним из самых лучших украшений вашей собственной короны».

Затем он опускается к простому стилю и продолжает: «Изделия из свинины гораздо лучше в городах Трой и Лион, чем где-либо еще.

Свиные ляжки и свиные лопатки обогатили два города: Майянс и Байоны. В свинье все хорошо. Какая же преступная забывчивость сделала из имени этого животного грубое ругательство?» И по какой неблагодарной забывчивости сам

Гримо де ля Реньер не вспоминает, что именно тонкому обонянию свиньи мы обязаны трюфелями. А как благодарят свинью за каждый трюфель, который она находит, позволяя человеку положить его в свою корзинку? И как не восхищаться настойчивостью неутомимого искателя и его терпением, из-за которого он все время оказывается обманутым. Он ошибается не в своих поисках, но в их результате, и продолжает настойчиво искать, а за это его бьют, и трюфель проскакивает прямо перед его пятачком. В конечном итоге мы еще поговорим более подробно о трюфелях, которых ученые поместили между царством минералов и царством растений, не зная, к какому из этих царств следует его отнести.

Свинина была основной пищей галлов — у них были очень большие стада свиней. Римляне зажаривали свиней целиком различными способами. Один из них состоял в том, что свинью зажаривали с одной стороны и варили с другой. Другой способ назывался «троянским» в память о Троянском коне, который был заполнен воинами. Внутренность свиньи начиняли мелкими птичками, устрицами, дроздами, все это поливали хорошими винами и крепким мясным соком. Такие блюда оказывались столь дорогами, что сенат принял закон о борьбе с роскошью, чтобы запретить их.

Атеней пишет о диком поросенке, который был наполовину сварен, наполовину зажарен и приготовлен поваром столь искусным, что сумел выпотрошить и начинить этого поросенка, не вспарывая ему брюхо. Он для этой цели сделал маленькую дырочку ниже лопатки поросенка. Животное внутри промыли вином, а затем нафаршировали через рот.

Египтяне считали свинью нечистым животным, и если кто-нибудь из них по неосторожности прикасался к свинье, то должен был сразу же погрузиться прямо в одежде в Нил, чтобы очиститься. Только один день в году и только в одних обстоятельствах было разрешено есть свинину, а именно в момент полнолуния. Животное посвящалось Вакху и Фебу.

Всем известно, что евреи считают мясо свиньи нечистым, но всем известно также, что этот запрет — скорее медицинский, чем религиозный.

В Китае свинина поднялась на вершины изысканности, несомненно по причине того, что свиньям нередко приходилось есть человеческое мясо, как утверждают отцы-иезуиты, если только им верить, что, впрочем, напрасно. Так что для китайцев свинина — это основа всех торжественных застолий и праздников, а ветчина, которую они готовят из своих свиней, самая лучшая по сравнению с ветчиной любой другой страны.

В 1131 г. скончался молодой король Филипп, которого его отец Людовик Великий повелел короновать в Реймсе. Когда молодой король Филипп проезжал по узкой улице, под нога его лошади попала свинья, лошадь понесла, и молодой принц так сильно ударился головой, что умер от этого на следующий день. После этого было запрещено выпускать свиней на улицы. Из опасения не понравиться святому Антонию от этого запрета были избавлены обитатели аббатства, носившего имя этого достойного святого, но для свиней в этом аббатстве было поставлено одно условие: они должны были иметь на шее колокольчик.

В 1386 г. по приговору судьи из Фалеза некая свинья была приговорена к четвертованию и повешению за то, что загрызла ребенка. В 1394 г. в приходе Румень местности Морень за такое же преступление был осужден боров.

В 1345 г., отправляясь в Крестовый поход, Хумберт, дофин княжества Вьенуа (пусть ученые скажут, какой это был Крестовый поход), издал указ, по которому в доме его супруги должно было быть тридцать человек прислуги. Для этих тридцати человек он разрешил резать каждую неделю одну свинью, а в год им на пропитание повелел давать тридцать засоленных свиных туш, что составляло три свиньи на человека.

Кювье, который не любил слышать, что внутри тело свиньи во всем сходно с человеческим и что в старые времена хирурги, не имевшие права вскрывать мертвецов, изучали на свиньях анатомию человека, написал следующие несколько строк, в которых хотел исправить ошибку историков медицины: «Желудок человека и желудок свиньи совершенно не похожи друг на друга. У человека этот орган имеет форму волынки, а у свиньи скорее напоминает шар. У человека печень разделяется на три доли, а у свиньи печень длинная и плоская. У человека пищеварительный канал (кишечник) в 7–8 раз превышает длину тела человека, а у свиньи кишечник больше тела в 15–18 раз. Сальник, то есть

орган, который иногда называют также брыжейкой, у свиньи имеет гораздо большую площадь и содержит больше жира; и что особенно утешительно для нежных душ, не желающих иметь ничего общего со свиньей, так это то, что сердце свиньи очень сильно отличается от человеческого сердца. Я добавлю для того, чтобы утешить ученых, а также просто умных людей, что объем мозга у свиньи также значительно меньше, чем объем человеческого мозга. Это доказывает, что интеллектуальные возможности свиньи гораздо ниже, чем интеллектуальные возможности наших академиков» (Кювье).

Наряду с кроликом свинья — одно из самых плодовитых животных в мире. Вобан, который, как известно, был великолепным математиком, написал о свиньях труд под названием «Мой свинарник». Он рассчитал потомство одной свиноматки в течение двенадцати лет. Дети, внуки и правнуки этой свиньи составили цифру 6 434 838 голов.

В Неаполе свинью в течение долгого времени считали священной, это был единственный подметальщик улиц, существовавший в современном Парфеноне. Мало было домов, где свинью не привязывали бы на довольно длинной веревке, чтобы она убирала улицу в радиусе 12 футов вокруг себя. Свиньи, по крайней мере те, которых оставляли на свободе, были всегда празднично настроены.

Один из братьев неаполитанского короля по имени принц Антуан, о репутации которого можно судить по высказыванию его брата, говорил в присутствии короля про маркиза С.: «Мы дружим как свиньи», а король ответил ему, пожав плечами: «Вы больше свинья чем друг».[81]

Принц Антуан попался в спальне одной крестьянки брату этой молодой девушки, который был вооружен палкой. Принц хотел сбежать через окно, к которому была приставлена лестница, но под этой лестницей оказался второй брат, тоже вооруженный палкой. Он попал из огня да в полымя. Оба брата очень постарались и так галантно защитили честь своей сестры, использовав для этого спину принца Антуана, что принц от этого умер не то через двенадцать дней, не то через две недели. Ему устроили торжественные похороны, траурный кортеж отправился от королевского дворца и растянулся до церкви, где находились королевские могилы. Церковь эта называлась Сент-Клер. Но всеобщее удивление было очень велико, когда вдруг все увидели огромную свинью. Никто не признавался, чья это была свинья. Она заняла место во главе процессии и как бы повела процессию за собой. Было сделано все, чтобы ее прогнать, но ничто в мире не могло заставить эту свинью уйти с дороги. Когда свинья дошла до церкви Сент-Клер, она остановилась сама и поднялась на семь или восемь ступенек, которые вели внутрь церкви. Тогда присутствующие снова попытались прогнать это нечистое животное, но свинья как будто защищала то, что она как бы

считала своим правом. Один швейцарский гвардеец вышел вперед, угрожая свинье алебардой, он был готов убить свинью, как вдруг из толпы послышался голос: «Несчастный, неужели вы не видите, что это душа принца Антуана». Этого объяснения было достаточно для того, чтобы права свиньи были соблюдены, ее допустили в церковь, и она присутствовала на всей траурной церемонии, причем вела себя так спокойно, как ведет себя душа, знающая, что она может рассчитывать на молитвы о ней.

Из всех животных свинья больше всего используется в кулинарии, потому что почти во всех блюдах, будь то закуски или жаркое, пользуются свиным салом и ветчиной. Другие части этого животного ценятся меньше, однако свиная голова представляет собой очень достойное блюдо, когда ее готовит человек, хорошо знающий свое дело. Свиные ножки используются для приготовления соусов или их фаршируют трюфелями. Свиные уши входят в меню короля, а свиная грудинка используется во многих видах рагу. Следует выбирать свинью молодую и жирную, но стараться, чтобы в ее мясе не было паразитов, которые называются трихинами. Современная наука установила, что заражение трихинами представляет собой одну из разновидностей заражения паразитическими червями.

В свиной туше ничего не выбрасывается: из свиной крови делают кровяную колбасу, из кишок — сосиски и колбаски, для приготовления сосисок и сыра применяют кусочки свиного мяса. Закончим поэтическим высказыванием в честь свиньи, которое принадлежит лирическому кулинару Руйе (дается подстрочный перевод):

> Сколько ветчины будет съедено между Пасхой и Троицей,
> и каждый как гостеприимный хозяин скажет слово об этом блюде.

Приведем наивный ответ аббата-гурмана веселому гостю, который говорил ему:

> «А если бы вы принадлежали к иудейской религии,
> вам бы было запрещено есть эту жирную ветчину;
> которая имеет столь замечательный вкус?»
> «Да, — отвечает аббат-гурман, — чтобы есть вдоволь эту ветчину;
> если бы я был среди детей Моисея, то быстро перешел в христианство».

Хороший ответ эскулапа, который бранил умного человека по имени Ботрю, сделавшего из простыни скатерть, на которую он выложил сырую ветчину:

«Каково бы ни было происхождение этой ветчины,
сырая она или вареная, но я, как врач, запрещаю вам,
несчастному больному; есть эту ветчину,
поскольку она вредна для вашей подагры».

«Да, доктор, конечно, вне всякого сомнения,
она плоха для подагры,
но зато как она хороша для больного подагрой!»

СЕЛЬДЕРЕЙ

Сельдерей — это растение, которым древние завершали свои трапезы, чтобы нейтрализовать действие вина. Древние называли сельдерей «аш», итальянский язык дал этому растению название «сельдерей». «Наполним бокалы вином масик, которое заставляет забыть все несчастья, — говорит Гораций, — и поспешим получать все ароматы из этих широких сосудов, и пусть поторопятся надеть на нас корону из сельдерея и мирта».

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ. Нежный и зрелый сельдерей едят в виде салата, добавляя к нему ароматизированный уксус, а также прованское растительное масло и немного хорошей горчицы, в таком случае он очень вкусен. Сельдерей возбуждает деятельность желудка, вызывает аппетит, а также ощущение радости, которое продолжается в течение нескольких часов.

РАГУ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ. Сварите мелко нарезанный сельдерей так, как варят цикорий или шпинат, добавьте соль, перец, мускатный орех и хороший мясной бульон. Подавайте на стол с подрумяненными гренками. Если вы немного гурман, то можете даже положить на эту мягкую подстилку из сельдерея несколько овсянок или несколько тонких кусочков красных перепелок. Попробуйте это блюдо, оно вам, скорее всего, понравится *(Словарь полезных растений доктора Рокко)*.

СЕЛЬДЕРЕЙ С МЯСНОЙ ПОДЛИВКОЙ ПО РЕЦЕПТУ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Вымойте корни сельдерея, удалите все жесткие зеленые листья, вырежьте куски одинаковой длины, бланшируйте их, добавьте негустую заправку, пассируйте в ней сельдерей, влейте немного мясного бульона, добавьте соль, крупный перец и натертый мускатный орех. Когда сельдерей сварится, для загустения добавьте в соус мясную подливку или сливочное масло.

ЖАРЕНЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ ПО-МЕЩАНСКИ. Очистите и бланшируйте сельдерей. Для приготовления жареного сельдерея берут крепкие корни. Отрежьте листья очень близко от корня и разрежьте вдоль.

СЕЛЬДЕРЕЙ СО СЛИВКАМИ. Почистите сельдерей, нарежьте так, как сказано в статье Спаржа с зеленым горошком, бланшируйте сельдерей и откиньте на дуршлаг. Пассируйте в кастрюле с куском сливочного масла, посыпьте щепоткой картофельного крахмала и влейте мясной бульон.

Когда сельдерей сварится и бульон уварится, для загустения добавьте яичные желтки, разбавленные сливками, всыпьте туда немного мускатного ореха и подавайте на стол с гренками.

СЕЛЬДЕРЕЙ В БАРХАТИСТОМ СОУСЕ. Очистите сельдерей, промойте, нарежьте, бланшируйте. Посолите, добавьте сливочное масло. Когда сельдерей будет готов, дайте ему остыть, нарежьте кусочками в десять сантиметров, поставьте на огонь со сливочным маслом, солью, перцем, мускатным орехом. Залейте бархатистым соусом, дайте увариться и подавайте с глазированными гренками.

СЕЛЬДЬ

Сельдь известна всем, я бы сказал даже, что мало есть людей, которые ее не любят. Живая селедка имеет зеленую спинку и белые бока и брюшко. После смерти зеленоватая спина становится голубой. Сельдь — это дочь северных морей. Ее ловят во всех морях, начиная от того места, где она появляется на свет, до 45-го градуса северной широты. Ее находят во всех морях, а с 25 июля, когда первую сельдь замечают в Голландии, наблюдается то, что называют «вспышкой» сельди. Тогда можно видеть стаи сельди, в длину и ширину имеющие несколько лье. Рыбы идут в них так густо, что задыхаются тысячами в нижней части стаи. Иногда сети, которые заполняет селедка, оказываются слишком слабыми, чтобы выдержать такой вес. Они рвутся, а добыча, уже наполовину схваченная, вновь уходит в морскую глубину. За миграцией сельди можно наблюдать днем и ночью, как за колонной из огня и дыма у евреев. Ночью можно видеть стаи сельди по фосфорисцирующему свечению, которое от них исходит, а днем по присутствию птиц, которые питаются рыбой и преследуют сельдь, ныряя при этом на глубину, чтобы достать свою добычу. Эти птицы выныривают из воды, держа в клюве серебряные блестки. Киты, акулы, бонито, дорадо преследуют стаи сельди и хватают ее прямо из стаи, поедая огромное количество этих рыб.

Блох утверждал, будто в одной местности в Швеции ежегодно ловят больше семи миллионов селедок. Плодовитость этой рыбы компенсирует все потери, которые ей наносят. В одной самке сельди насчитали 66 606 икринок. Добавим, что на двух самцов насчитывается семь самок. Ловля сельди — это самая важная разновидность рыбной ловли, в это время ловля трески уменьшается. Гавр, который посылал на ловлю трески до сорока кораблей, в этом году отправил на этот промысел всего один корабль. Можно насчитать восемьсот тысяч человек, которые живут за счет этой отрасли рыбной ловли. Она приносит Европе около четырех миллионов франков.

Искусству коптить селедку мы обязаны человеку по имени Брукалз.

Свежепосоленная сельдь должна всегда поступать из Роттердама, Леварды или Энхузена (Голландия). Такую сельдь режут кусочками и едят в сыром виде, больше ее никак не нужно готовить, разве что иногда ее используют в салате. Самая лучшая копченая селедка, самая мясистая, золотистая и лучше всего прокопченная на можжевеловых дровах, происходит из Джемута

(в Ирландии).

Почти никогда соленая селедка не появляется на столах богатых людей, но в тех странах, где сельди много, она очень популярна у рабочих и бедняков. В некоторых провинциях из нее готовят очень вкусное фрикассе. Оно очень удобно в приготовлении: селедку зажаривают во фритюре мелкими кусочками, не вымачивая от соли, а в качестве фритюра используют растопленное свиное сало и добавляют туда сырой мелко нарезанный лук-порей, который смешивают с картофелем, у которого очень крупные и мучнистые клубни. Этот картофель отваривают в сильно соленой воде, добавляя туда несколько веточек розмарина.

Свежая селедка — очень хорошая рыба, которая ценилась бы еще больше, если бы стоила дороже и встречалась реже. Селедку нужно выбирать такую, у которой красные жабры, блестящая чешуя и округлое брюшко — это значит, что селедка с икрой. Лишь в конце августа или в середине сентября селедка бывает самой вкусной.

Еще в XVI в. у каноников Реймского собора существовал довольно странный обычай: в Святую среду с наступлением сумерек они целой процессией шли в церковь Сен-Реми, выстроившись в два ряда, и каждый тащил за собой селедку на веревке.

Каждый монах старался наступить на селедку, которую нес впереди идущий, и спасти от следующего за собой монаха свою селедку. Этот экстравагантный обычай исчез только тогда, когда перестала устраиваться такая процессия.

Как известно, ловля сельди — одна из важных отраслей хозяйства, и в Англии она приносит очень большой доход. Англия экспортирует селедку в Италию, к Святой неделе. В то время когда папа Пий VII должен был покинуть Рим, покоренный французами во время Революции, в Лондоне комиссия палаты коммун обсуждала ловлю сельди, и один из членов этой комиссии заметил, что поскольку папу изгнали из Рима, то Италия, возможно, станет протестантской.

> «Храни нас Бог от этого, — воскликнул другой член комиссии!»
> «Как, — возразил первый, — вы что, будете недовольны, если количество добрых протестантов возрастет?»
> «Нет, — ответил его собеседник, — дело не в этом, но если больше не будет католиков, то что мы станем делать с нашей селедкой?»

Один гасконец говорил, что если бы он был губернатором города или другого какого-нибудь осажденного места, то выдержал бы самый жестокий голод. «Но это никого не удивит, мой господин, — сказал его лакей, — потому что вы так долго сидите за столом, даже тогда, когда у вас на еду есть одна лишь копченая селедка».

СВЕЖАЯ СЕЛЕДКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ. Возьмите 12 селедок, выпотрошите их через жабры, очистите, вытрите, положите на фаянсовое или керамическое блюдо, влейте сверху немного масла, посыпьте мелкой солью, добавьте несколько веточек петрушки и переверните селедку в этой жидкости. За четверть часа до подачи на стол положите селедку жариться на решетке и переворачивайте во время жарки. Когда рыба зажарится, выложите ее на блюдо и полейте белым соусом на сливочном масле, в который надо предварительно добавить и хорошенько размешать две ложки сырой горчицы. Вы можете подавать селедку с жирным соусом, а если вы подаете ее в холодном виде, полейте соусом на растительном масле, причем соус можете выбрать какой сочтете нужным.

СВЕЖАЯ СЕЛЬДЬ С ФЕНХЕЛЕМ. Разрежьте селедку вдоль спины, натрите ее слегка растопленным сливочным маслом и солью при помощи птичьего пера или кисточки. Заверните ее в листья фенхеля, зажарьте на решетке и подавайте с темным

соусом, добавив в этот соус горсть молодых побегов и листьев фенхеля, предварительно их нужно бланшировать в белом вине и мелко нарезать.

МОЛОКИ СЕЛЬДИ В КОРОБОЧКЕ. Возьмите молоки примерно тридцати селедок, бланшируйте их и слейте жидкость. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, добавьте шампиньоны, петрушку, лук-шалот и лук-татарку, очень мелко нарезав их. Прибавьте также соль, перец и специи, слегка пассируйте травы на огне и добавьте туда молоки. Дайте им слегка покипеть в этой жидкости. Приготовьте круглую или квадратную форму, на дно которой положите панировочные сухари слоем толщиной в полпальца, которые должны быть приготовлены как для постного или не для постного блюда. Смажьте верх, наружные стороны формы, поставьте ее на решетку и поместите эту решетку на горячую золу. Дайте запечься запеканке, а за короткое время перед подачей на стол положите туда молоки, удалите жир, выложите на блюдо, полейте уваренным испанским соусом, выжав в него предварительно сок одного лимона, и подавайте на стол.

МАТЛОТ ИЗ СВЕЖЕЙ СЕЛЕДКИ. Положите селедку в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, шампиньоны, лук-татарку, зубчик чеснока, два больших стакана бургундского или бордоского вина, соль, перец. Поставьте на сильный огонь и подавайте с соусом. На гарнир используйте зажаренные во фритюре кусочки хлеба.

СВЕЖЕПОСОЛЕННАЯ СЕЛЬДЬ В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ. Вымойте дюжину селедок, отрежьте им головы, хвост и плавники, очистите их и вымочите от соли в смеси молока с водой, которые берутся в равных долях. Когда селедки хорошо отмокнут, слейте жидкость и положите селедок на тарелку, где разложены нарезанная луковица и сырые яблоки ранет. Подавайте с маринадом или с хорошо взбитым уксусом. Добавьте к ним кресс-салат.

КОПЧЕНАЯ СЕЛЬДЬ. Возьмите пять или шесть копченых селедок, оботрите их, отрежьте головы, кончик хвоста, разрежьте их вдоль по позвоночнику от головы до хвоста. Выложите на фаянсовое блюдо, полейте растительным маслом и оставьте на некоторое время мариноваться. Затем положите на решетку, переверните, оставьте не более 5 минут на огне, выложите на тарелку и подавайте на стол.

КОПЧЕНАЯ СЕЛЬДЬ С СОУСОМ СЕНТ-МЕНЕУ. Вымочите селедки в сливках и минут двадцать поварите их в соусе сент-менеу, который готовится следующим образом. Положите в кастрюлю 30 г сливочного масла, обваленного в муке и молоке, а

также петрушку, лук-татарку, чеснок, тимьян, лавровый лист, базилик, немного перца. Доведите до кипения, непрерывно перемешивая. Положите в этот соус селедку, отварите ее, обмакните в расплавленное сливочное масло, пассируйте и дайте зарумяниться в духовке, где огонь будет гореть сверху и снизу. Выложите на блюдо с соусом ремолад, приготовленном на зеленом растительном масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОПЧЕНОЙ СЕЛЕДКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЕЕ ВПРОК. Вымочите в молоке и зажарьте на решетке хорошие копченые селедки из Ирландии. Дайте им остыть. Отделите филе, которое впоследствии используете для приготовления бутербродов или тартинок со свежим сливочным маслом или для того, чтобы украшать этой селедкой кораблики, используемые в качестве закуски, поливая их хорошим сливочным маслом и соком померанца, а также для изготовления запеканки и лозаньи на сливочном масле, а также картофельного пюре, пюре из каштанов, из испанского батата или из белой фасоли со сливками. Из такой сельди готовят грубый фарш, который добавляют в омлеты или в другие блюда из яиц, смешивая фарш с оливками, со сливками из Согвиля, а также с небольшим количеством зеленых оболочек грецких орехов. Получается закуска, обладающая очень приятным вкусом и представляющая собой весьма достойное блюдо. Это рецепт автора «Мемуаров маркиза де Креки».

СЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА*

Природная сельтерская вода находится в источнике, расположенном в герцогстве Нассау. Это вода, слегка газированная, приятная на вкус, способствующая пищеварению. Повсюду делают искусственную сельтерскую воду, которая сохраняет некоторые из своих великолепных качеств, присущих природной воде, которая служит ее прототипом. Сельтерская вода хороша для больных чахоткой. Известно небольшое стихотворение, которое лорд Байрон написал под влиянием паров южного вина, *lymphatus Mareotico*. В этой поэме он поднялся до изысканных патетических размышлений, касающихся судеб человечества и вдруг прервал свои рассуждения криком: «Я хочу пить, принесите мне сельтерской воды!» Своей способностью одновременно придавать различным напиткам, с которыми ее смешивают, пикантный вкус, благоприятствующий активности пищеварения, минеральная сельтерская вода обязана угольной кислоте, которую она содержит в растворенном виде. Весьма трудно, по крайней мере в Париже, раздобыть природную сельтерскую воду, которая не потеряла ничего из своих свойств. Но был найден способ очень точно воспроизводить эту воду искусственно и даже придавать ей более приятный вкус, чем ее природный.

Поэтому не осталось ни слишком жарких лет, ни слишком пустынных мест, где и когда было бы невозможно раздобыть сельтерскую воду, приготовив ее собственными силами. Чтобы сделать искусственную минеральную сельтерскую воду, достаточно на бутылку фильтрованной воды добавить пол гро бикарбоната натрия и пол гро винной кислоты. При этом следует очень тщательно обвязать веревочками пробки на этих бутылках и положить эти бутылки в погреб или в прохладное место, чтобы газ, который будет выделяться во время реакции между этими двумя веществами, не выбил пробки и не разорвал бутылки.

СЕМУЛЬ

Это крупа, которая представляет собой мелкие зернышки того же состава, из которого делают вермишель. Используется эта крупа так же, как вермишель, для приготовления супов и сладких антреме. Самая лучшая крупа семуль производится в Генуе, где ее делают двух сортов: белую — из рисовой муки, и желтую — из пшеничной муки-крупчатки с добавлением экстракта шафрана, кориандра и яичных желтков. Желтая крупа лучше всего подходит для приготовления блюд с молоком и сахаром. Семуль с молоком и сахаром очень хорошо есть в холодном виде как крем.

СЕРВЕЛАТ*

Это разновидность кровяной колбасы или просто толстой и короткой колбасы, которую готовят из мелко нарубленной свинины с добавлением соли, перца и небольшого количества чеснока рокамболя. Свиной сервелат обладает всеми недостатками мяса этого животного, а метод приготовления сервелата делает его еще более трудным для пищеварения. Его готовят также из рыбы, тогда он переваривается легче, но те специи, которые входят в его состав в большом количестве, делают и рыбный сервелат мало полезным для здоровья, особенно если его едят слишком часто.

СЕРВЕЛАТ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Удалите пленки и жилы из свинины и мелко нарубите ее, добавив равное количество свиного сала, а также петрушку, лук-татарку, тимьян и базилик, которые надо растереть в ступке. Добавьте соль и специи. Все хорошо перемешайте и сделайте из этой массы небольшие овальные кусочки, которые надо завернуть в брыжейку, предварительно сплющив и перевязав с двух концов веревочками. Круглые сосиски готовятся так же, разница состоит лишь в том, что их набивают в хорошо промытые кишки птиц, а не заворачивают в свиную брыжейку. Подвесьте полученные колбаски над камином на три дня, затем сварите в течение трех часов в бульоне с солью, зубчиком чеснока, тимьяном, лавровым листом, базиликом и пучком петрушки и зеленого лука. Остудите и подавайте на стол, когда понадобится.

СЕРВЕЛАТ МИЛАНСКИЙ. 3 кг постной свинины, 500 г хорошего свиного сала, 120 г соли, 30 г перца мелко рубятся, хорошо перемешиваются, к ним добавляют 1 литр белого вина и 500 г свиной крови, а также 15 г корицы и гвоздики, которые толкут в ступке и смешивают. В эту же массу добавляют кусочки свиной головы, нарезанные, как крупные ломтики свиного сала. Их надо посыпать специями и нашпиговать ими сервелат в конце его приготовления. Затем сервелат варят и подают на стол.

КРУПНЫЙ СЕРВЕЛАТ ПОД НАЗВАНИЕМ «ЛИОНСКАЯ КОЛБАСА». Свинина должна быть постной и очень плотной. Добавьте к ней половину говяжьего филея и такое же количество свиного сала. Нарубите свинину и говядину, разотрите их в ступке, нарежьте свиное сало кубиками и смешайте с фаршем так, чтобы сало равномерно распределилось. Добавьте соль, мелкий перец, жгучий перец среднего и крупного размера, а также селитру, чеснок и лук-шалот. Все тщательно перемешайте и оставьте на сутки. Затем возьмите крупные кишки, промойте их в

нескольких водах, наполните описанной выше смесью, закройте на концах и завяжите веревочкой. Положите их в сосуд, где находятся соль и селитра, оставьте в этой смеси на неделю, затем высушите над камином.

Когда они побелеют, то есть достаточно высохнут, развяжите веревочки и добавьте туда смесь шалфея, тимьяна и лаврового листа, который надо предварительно сварить с осадком от вина. В высушенном состоянии сервелат заворачивают в бумагу и хранят в золе.

СЕРВЕЛАТ, КОТОРЫЙ МОЖНО РЕЗАТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ВИДЕ ГАРНИРА. Мелко нарежьте мягкую свинину, добавьте петрушку, немного чеснока, а также соль и смесь специй. Заполните этой смесью кишки нужной толщины, варите в течение двух или трех часов и сохраняйте в сухом месте.

СЕРВЕЛАТ МОРТАДЕЛЛА ПОД НАЗВАНИЕМ «БАВАРСКАЯ КОЛБАСА». Мелко нарубите жирную и постную свинину, добавьте соль, перец, равное количество белого вина и крови, которая требуется для того, чтобы масса загустела. Все хорошо перемешайте, придайте форму и заполните этой массой кишки, прочно набивая в них этот фарш. Сделайте колбасы такой длины, какой хотите, завяжите с двух концов, высушите на воздухе или закоптите.

ПОСТНЫЙ СЕРВЕЛАТ ПО-БЕНЕДИКТИНСКИ. Мелко нарубите угрей и карпов, добавьте свежее сливочное масло, петрушку, лук-

татарку, которые надо мелко нарезать, а также лук-шалот, чеснок, соль, специи и яйца. Возьмите хорошо промытые рыбьи кишки, заполните их подготовленной вами массой, закоптите над камином в течение трех суток и сварите в белом вине вместе с луком и ароматическими кореньями.

СЕРВЕЛАТ РАЗНЫМИ МЕТОДАМИ. Обычно его готовят как описано выше, добавляя, кроме того, трюфели, фисташки, мелко нарезанный лук-шалот или лук репчатый. Потом сервелат обжаривают на довольно сильном огне, кладут в соответствующую оболочку, а дальше поступают, как описано для других видов сервелата.

СИГ

В Швейцарии, где эту рыбу ловят, особенно в окрестностях Женевы, ее называют сигом обыкновенным. Она представляет собой вид лососей с великолепным мясом. Иностранцы, приезжая в Женеву, Лозанну и Шамбери, никогда не преминут заказать эту рыбу. *(Относительно ее приготовления см. статьи, посвященные лососям и форелям.)*

СИДР И ГРУШЕВОЕ ВИНО

Сидр стал известен в Европе лишь с той поры, когда бискайские мавры ввезли из Африки. Из Испании этот напиток пришел во Францию, а норманны-завоеватели, разумеется, привезли его с собой в Англию. Сидр был предметом весьма серьезных споров. Для жителя Нормандии это настоящий олимпийский нектар, а для жителя винодельческих местностей это, напротив, пресное густое пойло. Как бы то ни было, житель Нормандии остался верен сидру, и сидр популярен и в других областях Франции, где ценится почти так же, как вино. Однажды я получил письмо от господина Жюля Одэна, хозяина замка и местности, которая называется Поммере, благодаря тому что там растет много яблонь («Pommier» — «яблоня»). Вот что говорилось в этом письме.

ОБЩЕСТВО ЦВЕТОВОДОВ ЦЕНТРА НОРМАНДИИ.

Господину Дюма

«Достопочтимый Мэтр,

Вы оказали мне честь, похлопав меня по спине со словами: «Мы еще увидимся!»

Это будет счастливый миг в моей жизни.

Пишу Вам, чтобы получить от Вас сведения, которые Вам, вероятно, будет очень легко предоставить мне, а мне понадобится, наверное, целый год, чтобы найти эти сведения без Вашей помощи. Каковы самые замечательные исторические факты древности и средних веков, которые касаются яблонь, груш и сидра?

Я бы не решился просить у Вас эти сведения, если бы они не были столь ценны и необходимы для меня. В благодарность я покажу Вам, каким образом я использую эти сведения. Вы приедете летом, не правда ли, подышать воздухом экзотических и местных растений под тенью яблони. Прошу Вас не заставить меня долго ждать.

Искренне Ваш, ЖЮЛЬ ОДЭН».

Я взял перо и со следующей же почтой послал ему ответ следующего содержания.

«Дорогой господин Жюль!

Я прежде всего отвечу Вам, что, несомненно, знаю гораздо меньше Вас о яблоках, яблонях, грушах,

происхождении сидра и о том, как сидр завоевал всю Европу. Должны ли мы ставить яблоко перед яблоней или, наоборот, яблоню перед яблоком? Разве яблоня не выросла из семечка, которое было выброшено в пространство, и, следовательно, она происходит из яблока? А с другой стороны, яблоко выросло на яблоне, которая возникла в момент сотворения мира. Это та же проблема, что и проблема курицы и яйца: появилась ли курица из яйца или яйцо появилось из курицы?

Если мы обратимся к Моисею — первому автору, который говорил о яблоках и яблонях, то яблоко и яблоня существовали в земном раю еще до появления человека, поскольку фруктовые деревья были созданы на третий день, а человек на шестой день сотворения мира. Нам известен наказ, который был дан Адаму и Еве по поводу яблони, но, к нашему несчастью, они ослушались: змея показала яблоко Еве, Ева откусила кусок, Адам прикончил это яблоко, и все были приговорены к изгнанию из рая, труду и смерти.

Другой поэт, который родился на 500 лет позже Моисея, рассказал нам, как в других ситуациях яблоко оказалось почти столь же фатальным для человеческого рода. На свадьбе Фетиды и Пелея богиня раздора Эрида, которую забыли пригласить на праздник, чтобы отомстить за это, в разгар празднества бросила среди богов и богинь яблоко, на котором была надпись: «Прекраснейшей». Три богини считали, что имеют право на это яблоко: Гера, Афина и Афродита. Они предстали перед глазами Париса, который отдал первенство Афродите. Была еще одна богиня, претендовавшая на роль первой красавицы, которая не забыла, что в тот день, когда Афродита была

провозглашена самой красивой, ей самой была нанесена большая обида. Это была сама новобрачная, жена Пелея, мать Ахилла, красавица Фетида. Итак, зная, что Афродита должна была прийти на побережье Галлии искать жемчужины для своего колье, красавица Фетида приказала всем морским чудовищам попытаться захватить это яблоко, ради которого Афродита не побоялась предстать обнаженной перед красавцем-пастухом на горе Ида. И действительно, пока Афродита искала жемчужины в том же месте, где ее сын Цезарь поймал ту, за любовь которой ему пришлось расплатиться столь дорого, Тритон вырвал у Афродиты яблоко и отнес его Фетиде, которая, чтобы умалить ценность фатального подарка богини Эриды и для того, чтобы все другие богини могли иметь по яблоку, взяла из яблока семечки и посадила их на побережье Нормандии. Оттуда и происходит, как говорят наши предки — старики кельты, то множество яблонь, которые растут от Мэна в Бретани и оттуда же происходит красота женщин на всем этом северном побережье. Несмотря на злую шутку, которую Фетида сыграла с Афродитой, яблоки, особенно яблоки Гесперид, по-прежнему высоко ценились на острове Сцирос, поскольку царская дочь Аталанта потеряла одновременно приз на скачках и свою свободу, собирая яблоки, которые Гиппомен бросал на ее пути. Яблоко перестало быть редким плодом, и цена его стала такой же, как цена других продуктов подобного рода, поскольку Солон, которого пугали суммы, кои приходилось платить за свадебные трапезы жителям Афин, приказал, чтобы новобрачные ели только одно яблоко на двоих перед тем, как лечь в постель.

Плиний и Диодор Сицилийский говорят о яблоках как о плодах, высоко ценимых римлянами, особенно теми из них, которые приходили из страны галлов. Но ни один из этих авторов не говорит о том, что из яблок делали какой-либо напиток. Святой Иероним был первым, кто упоминает сидр. Он говорил о том, что для евреев это один из обычных напитков. Тертуллий, живший в конце II в. в Карфагене, а также святой Августин, который жил в Гиппоне в конце IV в., пишут о сидре африканцев. Первый след этого напитка во Франции обнаруживается в «Капитуляриях» Карла Великого. В это время сидр вместе с маврами уже переправился через Гибралтарский

пролив. Вот как это было.

В 609 г. христианской веры Магомет опубликовал «Коран», который не запрещает арабам пить вино. Он представил арабам вино как ликер — вредную жидкость, которую советовал им пить только как лекарство. Так что во всех татарских городах, которые я посетил, я видел, как торговцы вином называют свои лавки «Бальзам», то есть «Аптека». И действительно, когда вино продается в аптеке, это уже больше не вино, а лекарство. Чтобы повиноваться Магомету, арабы последовали примеру евреев и приготовили сидр из плодов яблонь и груш.

Прибывшие в Испанию в результате предательства графа Юлиана арабы принесли в эту страну свою сельскохозяйственную культуру, и испанцы до сих пор пользуются ею. Впервые сидр попробовали в Бискайе. Из Бискайи использование этого напитка перешло во Францию. Особенно хорошо его приняли жители Нормандии, поскольку в этой местности было много яблонь, и совершенно отсутствовали виноградники.

Вильгельм Завоеватель привез сидр в Англию в то же самое время, когда привез туда свое знамя — после битвы при Гастингсе в 1066 г. Из Англии сидр распространился в Германию и даже в Россию. Существует брошюра, в которой под названием «De Origine Cidri» («О происхождении сидра») приведено все, что человеческая наука собрала относительно этой интересной темы. Теперь, я думаю, Вы в курсе последних работ Пастера о брожении, которое происходит в сидре. Думаю, Вам известно, что фермент брожения представляет собой не что иное, как скопление миллиардов мелких животных, а если более точно, тайнобрачных, которые являются наполовину животными, наполовину растениями и носят название микрофитов. Они выполняют эту любопытную работу по превращению сахара в спирт, осуществляя этот процесс путем собственного пищеварения.

Вот что я знаю относительно сидра и спешу сообщить Вам все, чтобы доказать, как хорошо я помню Ваш прием, и сказать, как я буду счастлив приехать однажды вместе с моей дочерью просить гостеприимства в Вашем доме дня на три.

Примите уверения в совершеннейшем моем почтении.

АЛЕКСАНДР ДЮМА».

СИНЬГА

Этот вид уток можно назвать дичью для Великого поста, поскольку всем известно, что мясо ее является постной пищей, как мясо чирков и некоторых бекасов. Утка синьга питается рыбой. Она похожа на домашнюю утку и на любой другой вид утки и почти все время проводит на воде, ныряет в глубину, чтобы найти в песке мелких моллюсков, которыми питается. Она ест также насекомых, водные растения и мелкую рыбешку. Именно из-за этого ее мясо имеет характерный вкус и запах. Лучшая разновидность синьги — это черная синьга. Серая птица представляет собой самку, моряки зовут ее «бизетт». Ее мясо обладает привкусом совершенно своеобразным, и никакие приправы не перебивают его. Этот привкус не могут победить никакие ухищрения самых искусных поваров, и блюдо, которое является шедевром кулинарного искусства и называется «Синьга в шоколаде», ценится лишь очень немногими.

ЖАРЕНАЯ СИНЬГА. Птицу надо ощипать, выпотрошить, надеть на вертел и жарить, поливая сливочным маслом, к которому добавлены перец, соль и уксус. Затем, когда утка готова, подавайте ее на стол с соусом робер или вместе с рагу, которое готовится из очень мелко нарезанной печенки с добавлением шампиньонов и опят. Это рагу солят, добавляют в него перец и мускатный орех. Все вместе надо некоторое время тушить, добавить туда сок одного апельсина и подавать в горячем виде.

СИНЬГА В ВИДЕ РАГУ С ШОКОЛАДОМ. Ощипайте, выпотрошите и промойте вашу утку, слегка обжарьте ее, положите в горшок, добавьте соль, перец, лавровый лист и пучок пряных трав. Положите туда же немного шоколада, который предварительно надо приготовить так, как если бы вы собирались его выпить.

Одновременно сделайте рагу из печенок, шампиньонов, сморчков, трюфелей, опят и каштанов, а можно взять и любое другое рагу, какое вам захочется. Когда утка будет готова, выложите ее на блюдо, сверху положите рагу и подавайте с любым гарниром, который сочтете нужным.

СИНЬГА С УГРЕМ. Ощипайте и выпотрошите утку, завяжите ей лапки и крылышки, как домашней утке, нашпигуйте длинными кусочками угря, посолите, поперчите, добавьте петрушку, лук-татарку, шампиньоны, чеснок, предварительно все очень мелко изрубив. Положите внутрь нашпигованной утки два грецких ореха, свяжите утку бечевкой и зажарьте в жаровне на хорошем огне, добавив в жаровню кусок сливочного масла, полбутылки белого вина, мелко нарезанный лук, пучок петрушки, зеленого лука, чеснок, тимьян, лавровый лист, базилик, соль, крупный перец. Когда утка будет готова (причем жарить ее надо на медленном огне), выньте ее из жаровни, оботрите салфеткой и подавайте с пикантным соусом, в который добавьте соль, перец и специи по вкусу.

УТКА СИНЬГА ПОСТНАЯ В ГОРШОЧКЕ. Как следует ощипайте и опалите вашу птицу, выпотрошите ее, оставьте печенку и желудок, не испортив его, очищая от твердой кожицы. Удалите желудок, приготовьте фарш из печенки, шампиньонов, трюфелей, добавив туда соль, перец, немного специй, кусок свежего сливочного масла, два или три яичных желтка и немного муки. Заполните этим фаршем птиц, зашейте им брюшки, положите в кастрюлю немного сливочного масла, поставьте на огонь. Когда сливочное масло разогреется, посыпьте уток мукой и положите их в масло. Переворачивайте их по мере надобности, затем выньте и переложите в большую кастрюлю. Положите в кастрюлю небольшой кусок хорошего сливочного масла, когда оно растопится, добавьте муки. Как только мука станет

коричневой, влейте рыбный бульон, перелейте подливку в большую кастрюлю, куда добавьте полсетье белого вина, соль, перец, луковицу, в которую воткнуто несколько гвоздик, а также немного мелко нарубленной петрушки и базилика. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне. Когда утки будут готовы, слейте жидкость, выложите птиц в керамическую посудину (миску или горшочек), сверху положите рагу из молок и раковых шеек, к которым добавлены трюфели, шампиньоны и опята. Подавайте в горячем виде.

СУП ИЗ СИНЬГИ С РЕПОЙ. Наполовину сварите уток, зажарьте на вертеле до полуготовности, а затем тушите в кастрюле с хорошим куском сливочного масла. Очистите несколько реп, нарежьте их кружочками или кубиками, обваляйте в муке и обжарьте в сливочном масле. Когда они подрумянятся, выньте репу, слейте масло и положите уток в кастрюлю с рыбным бульоном. Сварите их на медленном огне, выньте уток, слейте с них жидкость и гарнируйте суп репой, выложенной кольцом. Сверху на репу положите уток, вылейте на них бульон, полученный при варке репы, и подавайте в горячем виде.

СУП ИЗ УТКИ СИНЬГИ. Сварите уток в рыбном бульоне. Когда сварятся, продолжайте тушить на очень медленном огне, затем выложите на готовых уток рыбный фарш, продолжайте варить их в рыбном бульоне. Когда сварятся достаточно хорошо, подавайте с гарниром из раков.

СИРОП

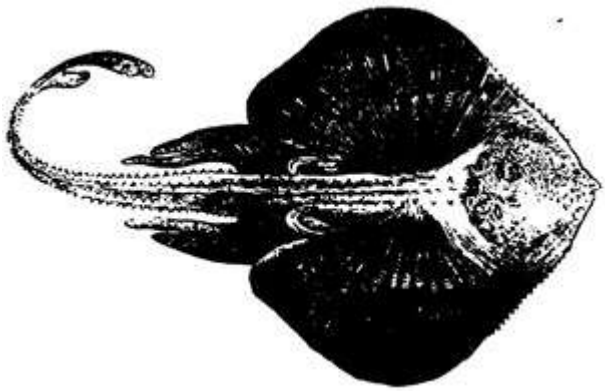
Существует два метода приготовления сиропов холодным способом: растворите в двойном количестве жидкости сахар (это значит примерно 2 ливра на 18–20 унций жидкости). В качестве жидкости берут соки лимонов, апельсинов, роз или фиалок, протертых через сито. Затем поставьте на холод, разлив в бутылки, которые надо хорошо закупорить.

Можно также положить на дно фаянсовой посудины слой сахара, затем слой фруктов (например, смородины, апельсинов или вишен), сверху положить еще слой сахара и таким образом чередовать слои, чтобы первый и последний были слоями сахара. Сахар растворяется во фруктовом соке, который в течение двух дней превращается в сироп. Такой сироп имеет очень приятный вкус, но долго не хранится. Надо очень внимательно относиться к изготовлению сиропов. Если они не доварены, то плохо хранятся, а если переварены, то засахариваются.

С помощью варки сиропы готовятся следующим образом. Положите в используемую вами жидкость сахар (из расчета один ливр на пинту жидкости) и упарьте ее. Цель варки состоит в том, чтобы сконцентрировать сок. Некоторые упаривают сок до того, как положить в него сахар. Этот способ дает более приятный на вкус сироп, но он плохо хранится. Сахар всегда следует брать в двойном количестве по отношению к весу жидкости. При изготовлении сиропа холодным способом это делается непосредственно в самом начале, а при изготовлении сиропа с помощью варки это достигается с помощью выпаривания. Мы не даем никакого рецепта приготовления сиропов из апельсинового сока, сока малины или зеленого сока винограда, либо из сока гранатов, поскольку это область кондитеров, а не поваров.

СКАТ

Поскольку эту рыбу требуется выдержать некоторое время, чтобы она стала более мягкой, ее транспортировка от морского порта до Парижа только улучшает ее свойства. Это единственная рыба, которая может сохраняться два или три дня даже во время грозы.



Две лучших разновидности ската называются *тюрботин* и *скат-морская лисица*. Лучший способ их приготовления — это варить их в соленой воде с уксусом и несколькими кусочками луковицы. Жидкость сливают, скатов чистят и подают под белым соусом с каперсами или с черным масляным соусом с орехами с зажаренной во фритюре петрушкой. Печень ската для варки достаточно подержать в кипящей воде всего 2–3 минуты.

СКАТ ЖАРЕНЫЙ. Снимите со скатов кожу, нарежьте кусочками как филе, не удаляя хребет. Положите в маринад, добавьте туда соль, перец и специи, а также кусок сливочного масла, обваленный в муке, уксус и пряную зелень. Немного нагрейте этот маринад, чтобы масло растопилось, и оставьте кусочки филе ската в этом маринаде на четыре часа. Затем выньте и зажарьте во фритюре, предварительно обваляв в муке. Подавайте с гарниром.

СКАТ-ОРЕШЕК. Приготовьте его, как описано выше, добавьте соль, перец и специи и подавайте с масляным соусом.

СКАТ В СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Приготовьте соус, взяв для этой цели стакан молока, соль, перец, кусок сливочного масла, который нужно обвалять в муке, две нарезанные ломтиками луковицы, пучок пряной зелени, гвоздику, зубчик чеснока и один лавровый лист. Поставьте соус на огонь и мешайте до тех пор, пока он закипит. Нарежьте филе ската и тушите в соусе. Затем выньте, положите в бульон, добавьте сливочное масло, обжарьте кусочки на решетке и подавайте с соусом робер или с соусом

ремулад с каперсами.

МЕЛКИЕ СКАТЫ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ. Снимите кожу с нескольких мелких скатов, положите их в маринад, в который добавлены соль, уксус, репчатый лук и несколько вето-чек петрушки. Затем слейте маринад, обваляйте рыб в муке и зажарьте, чтобы подрумянились. Слейте жир и подавайте на стол с черным масляным соусом, куда добавлены пряные травы.

СКОВОРОДА

Это кухонный прибор из нелуженой желтой меди с длинной ручкой, который можно ставить на огонь. Существуют также похожие на сковороду, но гораздо более глубокие кастрюли, которые используются в кухне для приготовления сахарных сиропов, варений и прочего.

СКОВОРОДА ДЛЯ ЖАРКИ

Это кухонный прибор, который обыкновенно делается из кованой стали и применяется для того, чтобы растапливать жир или свиное сало, либо для того, чтобы наливать в него растительное масло. Сковорода для жарки служит для того, чтобы жарить в растопленном жире мясо, а также готовить омлеты и блины. Раньше у таких сковородок была очень длинная ручка. Достаточно было слегка стукнуть по этой ручке, чтобы перевернуть омлет или блин. Но надо было быть очень осторожными, чтобы не уронить сковородку и чтобы ее содержимое не оказалось в огне. Отсюда возникла поговорка, которая еще употребляется, хотя сковородки с маленькой ручкой могут стоять на огне очень спокойно: «Самое трудное — вести дело».[82]

СЛИВКИ*

Это называется пенка!

Так называют нечто вроде пленки, которая поднимается на поверхность молока до того, как оно вскипит, или после кипения. Эта пленка состоит из сыворотки, небольшого количества творога и сливочного масла в состоянии эмульсии. Сливками не пользуются как самостоятельным пищевым продуктом, потому что в нем содержится большое количество жира, которое было бы слишком тяжелым для желудка и могло вызвать тошноту и даже рвоту. Однако в Рокфоре из сливок делают сыр, который называется крем-рокфор. Этот сыр делают из кислого молока, он быстро портится, не выносит транспортировки и разлагается за счет очень быстрого брожения — ферментации.

СЛИВЫ

Сливы из Сирии и Дамаска завезли участники Крестовых походов. Как можно догадаться, различные названия слив имеют определенный смысл. Так, сливы сорта Ренклод[83] обязаны своим названием первой жене Франциска I, дочери Людовика XII. Известно, что добрая королева Клод велела привить эту сливу на деревья своего сада, чтобы их всем раздавать. Сливы Мирабель привез в Прованс, а затем в Лотарингию король Рене. Что касается слив под названием Месье, их называли так, потому что Месье, брат короля Людовика XIV, очень их любил и никак не мог ими наесться.

Сливы — прекрасные плоды, очень сладкие и очень питательные. У большинства сортов плоды немного кисловатые, из них путем брожения можно получать напиток гораздо лучшего качества, чем тот, который в некоторых наших департаментах пьют крестьяне. У некоторых слив их сладкий компонент связан слегка кисловатой субстанцией, которая исчезает при варке и при тепловой обработке. Поскольку у этих видов мякоть плода очень мясистая, именно из них путем неполного высушивания, которому их подвергают, получают лучшие сорта чернослива. Из слив делают прекрасные компоты, варенье, мармелады, паты, ратафии и пудинги *(см. соответствующие статьи)*.

СЛИВА-ПЕРДРИГОН

Это сорт слив, из которых готовят очень хорошие компоты. Слива-пердригон удостоилась чести быть упомянутой Мольером. Еще одно ее достоинство состоит в том, что ее никогда не едят червяки.

СЛОН

Пусть не пугается читатель, мы не предлагаем есть целиком это чудовищное животное. Но призываем нашего читателя, если ему в руки попадут хобот или ноги слона, попробовать их, добавив к ним специи, о которых мы расскажем ниже, а затем сообщить нам о своих впечатлениях.

В наши дни Кохинхина является, пожалуй, единственной страной, где едят мясо слона и считают его очень достойным продуктом. Когда король повелевает убить слона, он посылает куски мяса своим приближенным. Это очень большая милость. Однако больше всего ценятся хобот и ноги. Левайян говорит, что это великолепное блюдо. «Зажаренные на решетке ноги слона, — добавляет он, — это королевская пища. Я никогда не думал, что из такого огромного, тяжелого животного может получиться столь изысканное блюдо. Я поглощал без хлеба много-много слона». Так что для тех из наших читателей, кто захочет последовать примеру Левайяна, мы приведем сейчас рецепт приготовления ног слона. Мы обязаны им господину Дюдлерезу из дома Ротшильдов.

Возьмите одну или несколько ног молодых слонов, снимите кожу, удалите кости, предварительно вымочив ноги в теплой воде в течение четырех часов. Затем разрежьте каждую ногу вдоль на четыре, а каждый кусок разделите на два. Бланшируйте их в воде в течение 15 минут, затем перенесите в холодную воду и, слив воду, оботрите их чистой салфеткой. Затем возьмите жаровню, которая очень плотно закрывается, положите на дно жаровни два ломтика байоннской ветчины, сверху выложите куски слоновьих

ног, затем четыре луковицы, головку чеснока, несколько индийских ароматических трав, влейте полбутылки мадеры и три ложки крепкого мясного бульона. Затем хорошенько закройте жаровню и тушите в течение 10 часов на медленном огне. Снимите жир и доведите до состояния полужеле. Добавьте стакан портвейна и 50 жгучих перцев, которые предварительно надо бланшировать в большом количестве воды на сильном огне, чтобы они остались зелеными. Необходимо, чтобы соус был густым и вкусным. Особенно обратите внимание на последний момент.

В Индии так не мудрят, правда, они не склонны, подобно нам, к изучению высокой кулинарии, поэтому они просто жарят слоновье мясо в золе, предварительно завернув в листья и перевязав волокнами тростника. Все это не мешает им с удовольствием поглощать слоновье мясо.

СМОКВА (ИНЖИР)

Несмотря на известность инжира из Аржантея, хороший инжир во Франции едят только на юге. Марсельская смоква не уступает инжиру из Каподимонто и Сицилии, а уж они лучше всех остальных. Инжир едят свежим и высушенным. Люди, которые путешествовали по Италии, знают, что самое большое оскорбление, которое можно нанести миланцам, — показать им кончик большого пальца, зажатый между двумя другими пальцами. Это называется «показать фигу». Об отвращении итальянцев к фиге (смокве или инжиру) Рабле рассказывает следующее: «Взбунтовавшись против Фридриха, миланцы изгнали из своего города его супругу-императрицу. Они посадили ее на старого мула лицом к хвосту. Фридрих, в свою очередь, победивший их и посадивший бунтовщиков в тюрьму, придумал, чтобы палач засовывал под хвост того же мула ягоду инжира (фигу), а каждый из побежденных вытаскивал ее оттуда, показывал палачу со словами «Ecco il fico!» — и возвращал на место. И все это побежденные должны были проделывать под страхом быть повешенными. Некоторые из них предпочли погибнуть, чем подвергнуться подобному унижению, но большинство все-таки побоялось смерти. Отсюда и ярость миланцев, когда им показывают фигу.

Фига определила решение Римского сената разрушить Карфаген. Каждый раз, когда Кантон высказывал свое мнение на заседании сената, он заканчивал свою речь словами: «Карфаген должен быть разрушен» («Delenda esl Carthago!»).

На одном из заседаний, когда обсуждали вопрос о войне, Кантон показал своим коллегам ягоду инжира — фигу. «Как по-вашему, — сказал он, — когда этот плод был сорван? Если судить по его свежести, то недавно. Так вот, эта ягода висела на дереве всего три дня назад, и ее привезли из Карфагена, так что судите сами, насколько близок к ним враг!»

Решение о начале войны было принято сразу же. Сотрудник ботанического сада по фамилии Туэн поручил одному слуге — простому человеку — отнести Бюффону две крупные первые ягоды инжира. По дороге слуга не удержался от искушения и съел одну из них. Бюффон, знавший, что ему должны были прислать две ягоды, спросил у слуги, где вторая, и тот признался в проступке. «А как же ты это сделал?» — воскликнул Бюффон. Слуга взял ягоду, которая оставалась, и сказал, положив ее в рот: «Я сделал это вот так!»

СМОКВА ИНДИЙСКАЯ

Каждый турист, который путешествовал в Сицилии или Калабрии, будет благодарен индийской смокве за те услуги, которые она ему окажет. Индийская смоква представляет собой плод кактуса под названием Ракетт. Этот плод окрашен в желтый или розовый цвет и содержит мякоть совершенно ледяную, хотя она все время находится на солнце. Она защищена толстой кожурой, которую надо вскрывать очень осторожно из-за того, что в ней есть колючки. Когда эти колючки попадают в кожу, то они упорно отказываются оттуда выйти. Как бы ни было жарко и сколько бы плодов этого кактуса ни было съедено, я никогда не слышал, чтобы в этой стране говорили, как кто-то заболел несварением желудка, съев эти варварские ягоды. Они входят в знаменитое национальное блюдо неаполитанцев под названием кокомеро.

У неаполитанцев есть привычка говорить, когда они хвалят свою страну, что на один-два лиара кокомеро они наедятся, напьются и еще умоются.

СМОРОДИНА

Существует два вида смородины: зеленая смородина (крыжовник), которую в просторечии называют смородиной для макрели, потому что эти ягоды используют подобно соку незрелого винограда в то время, когда в продаже есть свежая макрель. Существует также красная смородина, которая служит для приготовления варенья, желе, компотов и т. д. Кислота, в большом количестве содержащаяся в смородине, лежит в основе главных свойств, которые оказывает смородина. Она возбуждает аппетит, потому что эта соль слегка возбуждает малые волокна в желудке; смородина освежает и поэтому очень хороша для тех, у кого высокая температура, поскольку соль, о которой идет речь, делает жидкости человеческого организма более густыми и таким образом предотвращает слишком быстрое движение.

Все знают, как используется смородина и что из нее можно готовить. Сок смородины прекрасно освежает, а смешав его с сахаром или медом, можно получить кисловатый напиток, который хорош для всех и который на севере заменяет лимонад. С помощью перегонки из него можно получить водку.

Розовая или белая смородина менее кислая, более приятная на вкус, чем красная. В статье Варенье мы описали различные способы применения смородины для изготовления консервов, желе, компота, сиропов. Отсылаем к этой главе нашего читателя *(см. Варенье)*.

СМОРЧКИ

Этот гриб растет весной. Он отличается от обычного шампиньона тем, что на его поверхности есть множество пор, а у шампиньона имеются пластиночки. Нам не известны несчастные случаи, которые произошли бы с теми, кто съел сморчки. Эти грибы возбуждают аппетит, придают силы желудку и восстанавливают их. Сморчки широко используются в приготовлении соусов. Христиане начали использовать сморчки гораздо раньше шампиньонов, которыми были напуганы на примере Клавдия. Существует история, за достоверность которой мы не ручаемся, хотя прочли ее в «Жизнеописании святого Парду». Эта история подтверждает высказанное нами предположение. В ней говорится о том, как однажды крестьянин, нашедший сморчки, захотел из уважения к святому, подарить их ему. По дороге ему встретился синьор по имени Рэйнакэр, который отнял у него грибы и велел подать их себе на обед. Однако Бог наказал его — говорит легенда: эти грибы вызвали у него ужасные колики, от них он вылечился только маслом, которое ему дали проглотить, а святой Парду благословил это масло.

СОБАКА

Многие народы Азии, Африки и Америки едят собачатину. Негры даже предпочитают мясо собаки мясу других животных, а их любимое лакомство — жареная собака. Такие же вкусы характерны для дикарей Канады, жителей Камчатки, а также островов Океании. Капитан Кук спасся от опасной болезни благодаря бульону из собаки. Гиппократ говорит, что греки ели мясо собак, а римляне использовали его для самых торжественных застолий. Плиний утверждает, что маленькие жареные собачки великолепны на вкус, и считалось, что они достойны пищи богов. В Риме на празднествах всегда ели жареных собак, которых подавали на праздниках в честь освящения понтификов или на народных гуляньях.

Вот как Порфирий, греческий писатель III в., говорит о возникновении обычая есть мясо собаки. Однажды, когда собаку приносили в жертву, какая-то часть этой жертвы (не говорится, какая именно) упала на землю, священник поднял ее, чтобы положить на алтарь, но поскольку она была очень горячей, то он обжегся. Непроизвольным движением, естественным в данной ситуации, он поднес пальцы ко рту и понял, что сок этого мяса весьма вкусный. Когда церемония закончилась, священник съел половину собаки, а вторую половину отнес своей жене, и потом при каждом жертвоприношении они лакомились жертвой. Вскоре в городе распространился слух об этом, и каждый захотел попробовать мясо собаки. За короткое время на лучших столах оказались жареные собаки. Начали с того, что стали жарить молодых собак, у которых, естественно, было наиболее нежное мясо, а потом, когда молодых собак стало не хватать, в дело пошли и более крупные взрослые.

Последняя экспедиция англичан в Китай сообщает нам весьма необычные детали о питании китайцев. Помимо прочего, они, оказывается, откармливают собак в клетках, как мы это делаем с курами. Кормят их растительной пищей, а потом едят собачатину и очень хвалят ее. Похоже, что это одно из самых любимых блюд в Поднебесной. Мясо собак продается во всех мясных лавках в Китае, но это лакомство, как и наши индейки с трюфелями, предназначается только сильным мира сего, а простые смертные могут только наблюдать за ними.

Сок мясной

Такое название дают концентрированному соку, который вытекает из телятины, баранины, говядины и т. д. Он составляет основу кухни в хороших домах. Мясной сок, горячий и полезный для здоровья, очень хорош при общей усталости и для желудков, которым нужно восстановить силы. Раньше на стол всегда подавали поджаренное белое мясо. В наши дни все виды жаркого обычно поливают соком от говядины, который современные повара используют для любого мяса, не делая различий. Похоже, что этот революционный подход победил старый добрый обычай — см. главы, посвященные различным видам мясного сока *(Говядина, Телятина, Баранина и т. д.)*.

СОК ЗЕЛЕНОГО ВИНОГРАДА

Главные виды винограда, из которого используется зеленый сок, — это сорта фарино или бордоский. Бывает сок зеленого винограда с косточками, который получают отжиманием виноградных гроздей до того, как виноград созрел. Считается, что сок зеленого винограда с косточками лучше. Это необходимая добавка для незрелых грецких орехов. Существует метод хранения сока незрелого винограда. Его можно улучшить, добавляя соль или несколько капель уксуса.

СОКОЛ

Это хищная птица, которую до изобретения огнестрельного оружия использовали на охоте. Я ел однажды мясо жареного сокола, у него довольно резкий, но неплохой вкус.

СОЛОВЕЙ

Напрасно соловей услаждает наш слух своей мелодичной песней. Это не мешает жестоким охотникам убивать его, чтобы съесть. По вкусу и нежности его мясо не уступает мясу славки. Сообщают, что Лукулл на одной из торжественных трапез велел подать несколько блюд, состоящих из огромного количества соловьиных мозгов. Это было великолепное блюдо.

СОЛЬ (КАМБАЛА-СОЛЬ, МОРСКОЙ ЯЗЫК)

Самая лучшая камбала-соль сероватого цвета, ее ловят в окрестностях Дьеппа. Камбала-соль, которую вылавливают в Кале или Роскоффе, гораздо хуже.

КАМБАЛА-СОЛЬ ЖАРЕНАЯ. Возьмите хорошую рыбу, очистите ее от чешуи и, что еще лучше, снимите с нее кожу. Выпотрошите ее, сделав небольшой надрез под жабрами, промойте и обсушите. Надрежьте спину, проведите лезвием ножа вдоль хребта, чтобы отделить от него мякоть. Перед подачей на стол замочите вашу камбалу-соль, с двух сторон посыпьте мукой и зажарьте. Держите фритюр на хорошем огне. Нужно, чтобы эта рыба, как и всякая рыба, которую жарят, оставалась крепкой, когда ее будут вынимать из сковородки. После того как рыба зажарится и хорошо подрумянится, оботрите ее чистой салфеткой, посыпьте небольшим количеством мелкой соли. Выложите на блюдо салфетку, соответствующим образом сложенную, поместите на нее камбалу-соль и подавайте, положив рядом целые лимоны и померанцы.

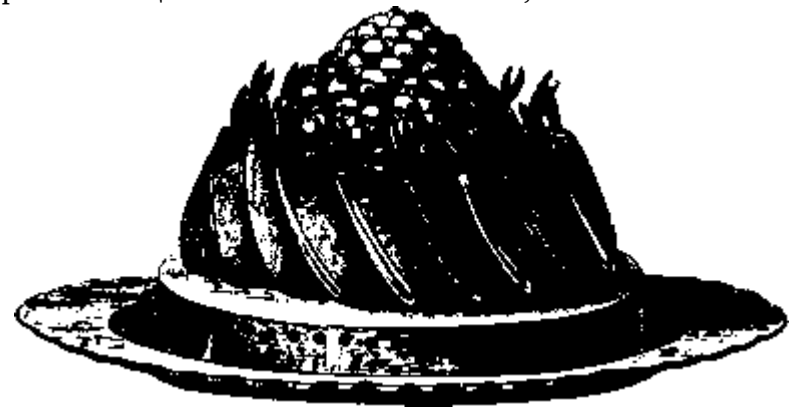
КАМБАЛА-СОЛЬ ПО-ФЛАМАНДСКИ. Готовится подобно предыдущей. Затем ее выкладывают в посуду для жарки рыбы и смачивают подсоленной водой, после чего зажаривают, сливают жир и подают на блюде с растопленным сливочным маслом. Такое сливочное масло подают в соуснике. К этой рыбе подают также соус с устрицами.

КАМБАЛА-СОЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ. Разрежьте рыбу вдоль спины, отделите мякоть с двух сторон, заполните спинную часть рыбы мелко нарезанной зеленью, которую надо пассировать в сливочном масле и охладить. Положите на дно блюда кусок сливочного масла, сверху выложите рыбу спиной вниз, смажьте растопленным сливочным маслом с помощью перышка, слегка посолите, посыпьте специями, панируйте в сухарях, влейте небольшое количество белого вина или бульона, зажарьте в духовке.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ ВО ФРИТЮРЕ. Отрежьте филе камбалы-соль и выдержите в маринаде, содержащем соль, перец и лимонный сок. Перед подачей на стол пассируйте ее в яйце, затем обваляйте в сухарях и зажарьте. Такую рыбу подают с соусом ремулад или с соусом робер.

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ. Разрежьте две или три рыбы, чтобы отделить от них филе, так, чтобы из каждой камбалы-соль у вас получилось восемь кусков филе. Замаринуйте филе с солью, перцем, луком-шалотом или репчатым луком,

петрушкой и трюфелями, хорошенько порубив все это и добавив лимонный сок. После этого положите рыбу в сотейник, на дно которого помещен слой сливочного масла, поставьте на огонь.



Когда филе зажарится с одной стороны, переверните его на другую сторону, а когда жарка закончится, выньте филе и выложите на блюдо. Наклоните сотейник, чтобы слить из него масло, замените сливочное масло сухим белым вином, влив в сотейник полстакана этого вина. Положите в вино ломтики трюфелей и варите их в вине до тех пор, пока вино уварится наполовину, затем добавьте немного испанского соуса, снимите с получившего соуса жир и вылейте его на приготовленное филе.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ «ОРЛИ». Вымойте и выпотрошите рыбу, разрежьте вдоль спины от головы до хвоста, отделите мясо — сделайте из каждой рыбы четыре куска филе. Очистите филе от жилок и пленок, положите в керамическую посуду, добавьте мелкую соль, веточки петрушки, лук-татарку и нарезанный репчатый лук, а также сок одного или нескольких лимонов. Время от времени поворачивайте филе в этом маринаде, в котором куски рыбы должны оставаться около 45 минут. Непосредственно перед подачей на стол слейте маринад, обваляйте рыб в муке и зажарьте, чтобы они были плотными и как следует подрумянились. Выложите рыбу на блюдо и подавайте с итальянским соусом из томатов (томатный соус).

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ В СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Отделите филе камбалы-соль, как я указывал выше, снимите кожу, затем нарежьте филе на несколько одинаковых кусочков и очистите их от пленок. Растопите в достаточно большом сотейнике сливочное масло (размер сотейника должен соответствовать количеству филе). Выложите куски филе в этот сотейник, посыпьте мелкой солью и сверху выложите немного растопленного сливочного масла. Перед подачей на стол поставьте на огонь и, когда куски зажарятся с одной стороны, поверните их на другую. Когда филе полностью зажарится, слейте

масло, выложите на блюдо и полейте масляным соусом с петрушкой, в который надо добавить немного уваренного бархатистого соуса и некоторое количество лимонного сока.

КАМБАЛА-СОЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ. Отделите филе, как сказано выше, снимите кожу, положите на эти кусочки филе фарш, который может быть жирным или постным (рыбным). Толщина этого фарша должна равняться толщине пяти-франковой монеты. Скрутите кусочки филе вместе с фаршем, начиная от тонкого конца. Сделайте так, чтобы эти рулетики имели одинаковую величину и были одной толщины. Для этого на самые тонкие кусочки филе кладите побольше фарша. Выложите на дно блюда этот же фарш слоем толщиной примерно в палец, положите рулетики на блюдо и сделайте из них кольцо, чтобы в середине была пустота. Заполните фаршем все промежутки между приготовленными вами кусочками филе. Фарш должен быть как внутри, так и сверху, чтобы получилась однородная масса. Выровняйте с помощью лезвия ножа, который нужно обмакнуть в теплую воду, посыпьте сухарями, полейте небольшим количеством растопленного сливочного масла и поставьте в духовку. Когда запеканка будет готова и подрумянится, слейте избыток жидкости и в середину поместите провансальский или итальянский соус.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ СОЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Возьмите зажаренную и охлажденную рыбу, отделите филе, снимите кожу и тщательно удалите пленки. Влейте в сотейник или кастрюлю немного бульона, разложите приготовленное филе и поставьте на горячую золу. Следите, чтобы жидкость не закипела. В момент подачи на стол выложите рыб на белую салфетку, затем положите на блюдо, чтобы они слегка касались друг друга как полоски в жалюзи, полейте итальянским соусом и подавайте на стол.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ В ПРОВАНСАЛЬСКОМ СОУСЕ. Отделите филе с двух камбал-соль, разделите каждый кусок пополам, посыпьте солью, перцем и специями, обваляйте в муке и погрузите во фритюр, который должен быть очень горячим. Когда филе зажарится, обсушите кусочки филе и выложите на блюдо, окружите петрушкой. Затем приготовьте соус следующим способом. Выньте хребты из рыбы, добавьте пряные травы и белое вино, возьмите немного рыбного бульона, снимите с него жир, пропустите через сито и уварите до состояния полужеле. Добавьте ложку томатной пасты, которую предварительно протрите через сито, а также столовую ложку соуса. Уварите эту массу в течение нескольких минут, отставьте ее с конфорки в сторону, добавьте 150 г хорошего сливочного масла, разделив его на мелкие кусочки. Масло следует добавлять постепенно, не

переставая мешать соус. Когда соус как следует загустеет, добавьте сок одного лимона и на кончике ножа кайенского перца.

КАМБАЛА-СОЛЬ, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ. Снимите целиком кожу с рыбы, посыпьте солью, перцем, полейте лимонным соком, затем растопленным сливочным маслом и обваляйте в сухарях. Приготовив рыбу таким образом, зажарьте ее на решетке на слабом огне. Одновременно смешайте с куском сливочного масла мякоть одного анчоуса. К этой смеси добавьте четверть стакана сухого белого вина и сок одного лимона, полейте получившейся жидкостью вашу камбалу-соль.

ФАРШИРОВАННАЯ КАМБАЛА-СОЛЬ С УСТРИЦАМИ. Разрежьте рыбу вдоль спины, удалите хребет и все имеющиеся хрящи и начините небольшим количеством рыбного фарша, смешав его с рагу из устриц с трюфелями. Зажарьте в духовке, где огонь должен гореть снизу и сверху. Положите в сотейник с небольшим количеством сливочного масла, добавьте соль, кусочек моркови и лимона, накройте сверху ломтиками сала и залейте сухим белым вином (полстакана), либо добавьте рыбный бульон в таком же количестве, сверху положите бумажный кружок. Когда зажарится, подавайте с рагу из устриц и трюфелей, которые берутся в одинаковом количестве. Все вместе подают с немецким соусом.

КАМБАЛА-СОЛЬ ПО-ТРУВИЛЬСКИ. Снимите с двух свежих и хорошо промытых рыб черную кожу, разделите каждую рыбу на две-три части. Смажьте сливочным маслом форму для запеканки, посыпьте ее мелко нарезанным репчатым луком (две столовые ложки), выложите на дно кусочки рыбы, которые вы приготовили, посолите, поперчите, влейте доверху сидр и поставьте форму на сильный огонь. Жидкость должна некоторое время покипеть, а затем форму следует поставить в духовку. Через десять минут выложите кусочки рыбы на блюдо, а жидкости в форме для запеканки дайте сильно прокипеть в течение десяти минут. Снимите форму с огня и для загустения добавьте 150 г очень хорошего сливочного масла, а если такого сливочного масла нет, то маленький кусочек масла, обваленного в муке. Затем добавьте свежее сливочное масло и щепотку мелко нарезанной петрушки и вылейте полученный соус на рыбу.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ В МАЙОНЕЗЕ. Возьмите зажаренную и охлажденную рыбу, снимите филе, очистите его, нарежьте кусочками, имеющими два дюйма в длину, выложите их кольцом на блюдо и залейте майонезом.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ КАМБАЛЫ-СОЛЬ. Приготовьте филе, как сказано в предыдущих разделах, и обработайте их так, как сказано в статье *Салат из дичи.*

СОСИСКИ*

Главный компонент сосисок — мелко нарубленное мясо, которое либо заворачивают в кусочки брыжейки, либо набивают в свиные или бараньи кишки.

СОУС

Так называют жидкую приправу, к которой добавляют соль и специи, чтобы придать вкус некоторым блюдам. Существует много разнообразных способов приготовления соусов. Мы приведем ниже рецепты тех соусов, которые больше всего используются в кулинарии.

МЯСНОЙ СОК. Положите на дно кастрюли сливочное масло, добавьте, как при изготовлении телячьего бульона, несколько ломтиков окорока и свиного сала, ломтики моркови и луковицы, сверху положите куски говядины толщиной в два пальца. Влейте половник крепкого бульона, поставьте на сильный огонь. Когда мясо начнет приставать ко дну кастрюли, проткните его кончиком ножа. Положите в жаровню, в которой вы готовите, горячие угли, чтобы ваш мясной сок не слишком быстро был готов, особенно следите за тем, чтобы он не пригорел. Когда загустеет, влейте жидкость, как при изготовлении бульона из телятины, снимите пену, добавьте хороший пучок петрушки и зеленого лука, а также несколько ножек шампиньонов. Когда вы сочтете, что мясо сварилось, удалите жир, процедите сок через салфетку и используйте его для того, чтобы придать цвет вашим супам и соусам, а также чтобы приготовить закуски или горячие блюда, в которые требуется добавлять мясной сок.

СОУС ОСНОВНОЙ. Смажьте сливочным маслом дно кастрюли, положите в нее кусочки окорока, нарежьте телятину на кусочки, положите на ветчину в количестве, зависящем от размера кастрюли, влейте сверху одну-две ложки бульона, так чтобы телятина была почти покрыта им, добавьте две моркови и большую луковицу, которую надо будет вынуть, когда она сварится.

Когда поверхность жидкости подернется пленкой, оставьте под кастрюлей очень слабый огонь и окружите кастрюлю горячими красными углями, чтобы пленка желе с поверхности опустилась на дно. Когда подливка приобретет окраску, для формирования желе добавьте столовую ложку холодного бульона. Как только желе отделится от стенок кастрюли, заполните кастрюлю бульоном. Когда телятина сварится, выньте ее, а подливку процедите через салфетку. Подливку, которая находится в кастрюле, следует разбавить, чтобы соус не был слишком густым. После этого поставьте кастрюлю на сильный огонь, а затем отодвиньте на край конфорки и время от времени перемешивайте, чтобы подливка сохраняла приятный цвет. Если цвет вам не нравится, то улучшите его добавлением мясного сока. Во время варки на поверхности образуется пленка, не убирайте ее и не удаляйте жир до полной готовности соуса. Жир отделится в тот момент, когда вы будете процеживать соус через сито, не отжимая. Когда процедите соус, перемешивайте и взбивайте его ложкой до тех пор, пока он не остынет, чтобы на поверхности не образовывалась пленка. Пользуйтесь этим соусом для приготовления других видов темных соусов (рецепт господина де Куршана).

СОУС ИСПАНСКИЙ ОСНОВНОЙ. Положите на дно кастрюли свиное сало и, что очень важно, окорок. Поступайте при этом так, как указано для основного соуса. Положите сверху кусок телячьей ножки («орешек»), а также добавьте ложку крепкого бульона, пять или шесть морковок и луковиц. Поставьте все на сильный огонь,

как при изготовлении основного соуса, а затем убавьте огонь и держите на нем до тех пор, пока мясо не даст сок. Желе, которое образуется на дне кастрюли, должно быть приятного желтого цвета. Затем снимите кастрюлю с огня и сделайте на куске мяса надрезы ножом, чтобы вышел остаток сока. Влейте сверху крепкий мясной бульон, в котором варилось достаточное количество перепелок, кроликов или цыплят. Прибавьте пучок петрушки и зеленого лука вместе с двумя гвоздиками на каждый кусок телячьей ножки. Добавьте также половину лаврового листа, зубчик чеснока, немного базилика и тимьяна. Варите все на огне, чтобы жидкость кипела. Затем отодвиньте на край конфорки и снимите жир.

Примерно через два часа в испанский соус добавьте для загустения темную заправку, как при приготовлении основной подливки. Когда соус загустеет (но не слишком), дайте ему покипеть полчаса или 45 минут, чтобы заправка перемешалась с жидкостью. После этого снимите жир и процедите испанский соус через сито в другую кастрюлю, снова поставьте на огонь и уварите на одну четверть. Этот соус может служить вам для приготовления любых видов темного рагу, когда вы будете добавлять в него мадеру, шампанское или бургундское, в зависимости от того, какой соус вам нужно будет приготовить. Я не вливаю вино в основной испанский соус, поскольку вино — это не самое главное, а к тому же с вином соус может прокиснуть до наступления следующего дня, если его в день приготовления не использовали. А это будет убытком.

Повара не упаривают вино как таковое, потому что это часто придает вину привкус перегонного аппарата. При этом из вина испаряется его букет, поэтому повара обычно уваривают вино вместе с соусом, который упаривается до состояния полужеле, а иногда даже больше.

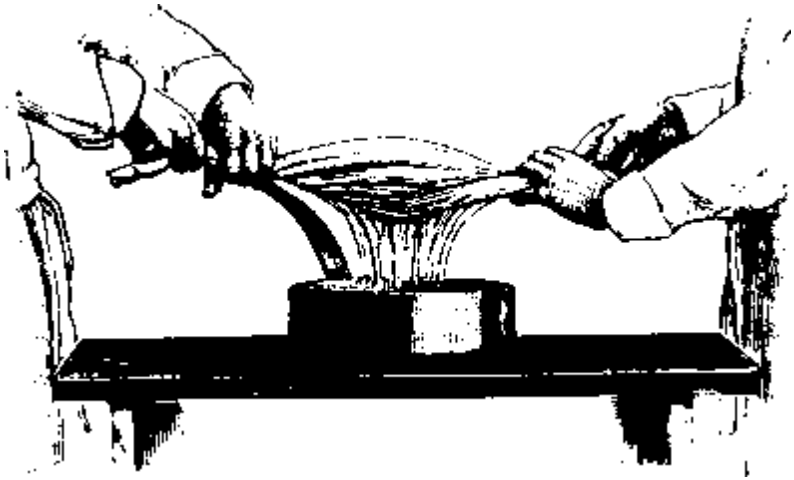
СОУС ИСПАНСКИЙ ПРОИЗВОДНЫЙ. Если вы хотите использовать испанский соус для приготовления соте или просто как соус к каким-нибудь блюдам, возьмите два или три половника основного испанского соуса (можете взять и больше) и примерно одну треть этого количества крепкого бульона, немного хорошо промытых трюфелей и ножек от шампиньонов. Уварите все на сильном огне и тщательно удалите жир. Если ваш испанский соус слишком бледен, добавьте к нему для цвета телячью подливку, уварите до консистенции соуса, процедите через сито, поместите в водяную баню и затем можете использовать по мере надобности.

БАРХАТИСТЫЙ СОУС, ИЛИ СВЕТЛАЯ ПОДЛИВКА. Уложите в кастрюлю со сливочным маслом кусок телячьей ножки («орешек»)

или часть телячьего бедра, добавьте ломтики ветчины, столовую ложку бульона, морковь и репчатый лук, поставьте все на сильный огонь. Когда жидкость уварится и начнет приставать к стенкам кастрюли, влейте крепкий мясной бульон в зависимости от количества взятого вами мяса и крепости бульона. Когда жидкость закипит, снимите ее с огня, добавьте лук-шалот, мелко нарезанные шляпки шампиньонов, но не добавляйте лимонный сок. Положите пучок пряной зелени, которую надо вынуть, когда она сварится, и слегка отжать с помощью двух ложек. Когда мясо сварится, его тоже надо вынуть. Пока соус будет стоять на огне, приготовьте светлую мучную заправку, которую будете добавлять для загустения соуса. Вот как это делается: растопите 500 г хорошего сливочного масла в кастрюле, затем в это масло добавьте муку-крупчатку. Размешивайте до тех пор, пока масло полностью впитается в муку, затем поставьте кастрюлю на слабый огонь и непрерывно перемешивайте, чтобы ваша заправка не изменила цвет. Понюхайте ее, когда почувствуете, что мука заварилась, разбавьте всю ее (или только часть) жидкостью от бархатистого соуса. Добавив жидкость, непрерывно перемешивайте подливку, чтобы мука не осела на дно и не пригорела; снимите жир с бархатистого соуса, протрите его через сито, снова поставьте на огонь, еще раз снимите жир, уварите, снимите с огня, выложите в какую-то посудину, пропустите через сито. Хорошо размешайте и взбейте.

БАРХАТИСТЫЙ СОУС ПРОИЗВОДНЫЙ. Его готовят так же, как испанский соус, но ничего не добавляют для цвета.

ЗАЛИВНОЕ (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ). Положите в кастрюлю одну или две телячьих ножки, старую перепелку, курицу, лапы дичи, если они у вас есть, а также два или три куска окорока. Обвяжите бечевкой мясо, добавьте две моркови, две луковицы и пучок пряных трав. Влейте немного бульона и дайте мясу выпустить сок.



Когда образуется желе и приобретет желтоватый цвет, влейте бульон, если он у вас есть, а если нет, то влейте воду, стараясь получше уварить жидкость. Поставьте на сильный огонь, снимите пену, добавьте необходимое количество соли и варите три часа.

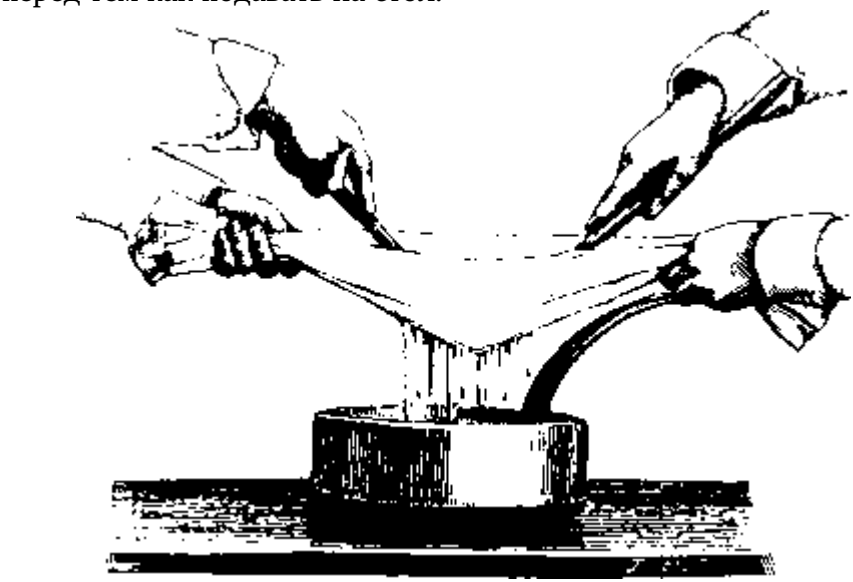
После этого снимите жир, пропустите через мокрую салфетку, выжмите ее, дайте остыть, разбейте два яйца, взбейте их целиком (белки, желтки и скорлупу), влейте немного вашего бульона, добавьте столовую ложку уксуса с эстрагоном и вылейте все вместе в жидкость для заливного. Поставьте ее на огонь, взбейте самшитовым веничком. Когда закипит, отставьте на край конфорки, чтобы жидкость эта только слегка вздрагивала. Накройте крышкой, а поверх крышки положите угли. Когда жидкость для заливного будет готова, процедите ее и можете пользоваться ею для приготовления различных заливных блюд.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ. Делается из основного масляного соуса. Положите три столовые ложки такого соуса в кастрюлю, добавьте нарезанный кусочками лимон, предварительно отделив кожицу и вынув семечки. Добавьте три яичных желтка, также разрезанных на кусочки, немного мелко нарезанной петрушки и острой овощной смеси. Влейте некоторое количество хорошего белого уксуса.

СОУС НЕМЕЦКИЙ. Возьмите немного сливочного масла и мелко нарезанные шампиньоны, выложите их в кастрюлю, сварите шампиньоны, добавьте три ложки бархатистого соуса и ложку мясного бульона. Уварите, добавьте сливочного масла и бланшированную петрушку. Все хорошенько перемешайте и взбейте. Влейте сок половины лимона, добавьте немного пряных трав и подавайте на стол. Если у вас нет бархатистого соуса, то возьмите шампиньоны, разбавьте все хорошим мясным бульоном, добавьте пучок пряной зелени вместе с одной гвоздикой, половину зубчика чеснока, тимьян и лавровый лист. Когда соус

сварится, выньте пучок трав, отожмите его и закончите изготовление этого соуса, как описано в предыдущем рецепте.

СОУС БЕШАМЕЛЬ. Положите в кастрюлю нужное количество бархатистого соуса и добавьте немного мясного бульона. Если вы используете пол-литра бархатистого соуса, то поставьте кастрюлю на сильный огонь и как следует перемешивайте, пока не уварите на одну треть объема. В то же самое время уварите на одну треть пинту двойных сливок, постепенно влейте их в соус, который следует перемешивать, до тех пор, пока он не уварится до того количества, какое у вас было перед добавлением сливок. У этого соуса должна быть консистенция жидкой кашицы. Когда он приобретет такую консистенцию, пропустите его через очень чистое сито и отожмите, а затем поставьте на водяную баню, перед тем как подавать на стол.



СОУС СЕНТ-МЕНЕУ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, предварительно разделив его на мелкие кусочки, посыпьте масло мукой, разведите соус молоком или сливками, добавьте пучок петрушки и зеленого лука, половину лаврового листа, несколько шампиньонов и луковиц лука-шалота. Поставьте на огонь, перемешивайте как соус бешамель и отожмите через сито. Вновь поставьте на огонь, добавьте мелко нарезанную петрушку и немного других пряных трав.

СОУС К ТРЕСКЕ. Готовится так же, как соус сент-менеу, только он должен быть менее густым, а блюда, с которыми употребляется этот соус, надо посыпать мелко нарезанной бланшированной петрушкой.

СОУС А ЛА ПУЛЕТТ. Поместите в кастрюлю уваренный

бархатистый соус, доведите до кипения, добавьте льезон вместе с мелко нарубленной бланшированной петрушкой, небольшим куском хорошего сливочного масла и лимонным соком. Используйте такой соус, если у вас нет бархатистого соуса. Приготовьте светлую мучную заправку, влейте в нее немного бульона, добавьте пучок петрушки и зеленого лука, сварите до готовности, уварите, снимите жир, пропустите через сито и используйте с вашими блюдами.

СОУС ИТАЛЬЯНСКИЙ ТЕМНЫЙ. Поло-жите в кастрюлю мелко нарезанные шампиньоны, кусочки лимона и нарезанную кубиками ветчину (из лимонов предварительно выньте семечки), прибавьте столовую ложку мелко нарезанного лука-шалота, который предварительно промойте и отожмите через тряпочку, как поступают с шампиньонами. Затем добавьте половину лаврового листа и две гвоздики, а также четверть литра растительного масла. Поставьте все на сильный огонь. Когда увидите, что лимон и другие компоненты почти сварились, выньте лимон, добавьте ложку мелко нарубленной петрушки и ложку испанского соуса и влейте пол-литра хорошего белого вина, предварительно не уваривая его. Положите небольшое количество пряной зелени, затем уварите соус, снимите с него жир, выньте ветчину и, когда соус уварится до нужной консистенции, снимите его с огня.

ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС БЕЛЫЙ. Готовится так же, как итальянский соус темный, но в этом случае вместо испанского соуса используют соус бархатистый.

СОУС БАВАРСКИЙ. Этот соус можно использовать для многих наших рыб, но особенно для двух видов, которые встречаются больше всего на севере. Речь идет о судаках. Отмерьте в кастрюлю четыре столовые ложки хорошего уксуса, уварите наполовину и снимите с огня. Добавьте три или четыре яичных желтка, в зависимости от крепости вашего уксуса, а также кусок сливочного масла размером с куриное яйцо и небольшой кусок корня хрена. Все как следует взбейте, добавьте немного соли и мускатного ореха, поставьте на средний огонь и непрерывно перемешивайте. Затем процедите через сито в другую кастрюлю. Добавьте мелкими порциями 100 г сливочного масла, поставьте эту новую кастрюлю на слабый огонь и взбивайте массу, чтобы образовалась пена, не давая кипеть. Затем добавьте 100 г масла из раков.

СОУС МАСЛЯНЫЙ С ПЕТРУШКОЙ (ХОЛОДНЫЙ). Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, добавьте мелко нарезанную петрушку, несколько листьев эстрагона, достаточное количество мелкой соли, сок одного или двух лимонов или влейте немного

сока незрелого винограда. Все хорошенько перемешайте деревянной ложкой, до тех пор, пока не образуется однородная масса. Эта заготовка послужит вам для приготовления описанных ниже соусов.

СОУС МАСЛЯНЫЙ С ПЕТРУШКОЙ, ГУСТОЙ. Положите в кастрюлю две столовые ложки бархатистого соуса, добавьте сливочное масло куском размером с куриное яйцо, а также очень мелко нарубленную петрушку и два-три листика эстрагона, нарубленных так же. Поставьте соус на огонь, перемешивайте деревянной ложкой, чтобы сливочное масло хорошенько смешалось с бархатистым соусом. Когда будете подавать на стол, хорошенько взбейте соус, добавьте лимонный сок или немного сока незрелого винограда.

СОУС СЮПРЕМ. Положите в кастрюлю две-три столовые ложки уваренного бархатистого соуса, добавьте две-три ложки бульона из птицы, уварите все до объема, равного трем ложкам бархатистого соуса. Непосредственно перед подачей на стол добавьте кусок сливочного масла размером с куриное яйцо, поставьте на сильный огонь, хорошенько размешайте. Когда соус загустеет, он не должен быть слишком густым. Доведя соус до этой стадии, снимите его с огня, добавьте сок одного лимона или небольшое количество сока незрелого винограда, взбейте и используйте по мере надобности.

СОУС МАТЛОТ. Положите в кастрюлю половник уваренного испанского соуса, затем выложите туда же мелкие луковички, которые предварительно слегка обжарьте и потушите в сливочном масле. Добавьте также слегка обжаренные шампиньоны и донца артишоков. Непосредственно перед подачей на стол положите в кастрюлю кусок сливочного масла размером с маленький лесной орех. Все перемешайте, чтобы хорошенько смешать со сливочным маслом, но не раздавив при этом остальные компоненты соуса, и подайте на стол.

СОУС РУАВРАД. Нарежьте кусок окорока на 12 мелких кубиков, положите их в кастрюлю вместе с небольшим куском сливочного масла, пятью-шестью веточками петрушки, двумя или тремя луковицами лука-татарки, разрезанными пополам, зубчиком чеснока, одним лавровым листом, небольшим количеством базилика, тимьяна и двумя гвоздиками. Поставьте все на сильный огонь. Когда соус сильно разогреется, добавьте щепотку мелкого перца, ложку уксуса, четыре столовые ложки основного испанского соуса, хорошо перемешайте, поставьте на сильный огонь.

Затем отодвиньте на край конфорки и варите три четверти часа, после чего снимите жир и процедите через сито.

СОУС АШЕ. Положите в кастрюлю небольшую ложку мелко нарезанного лука-шалота, предварительно бланшировав луковицы. Такое же количество шампиньонов и немного мелко нарубленной петрушки. Влейте сверху две или три столовые ложки испанского соуса, такое же количество мясного бульона, две ложки хорошего уксуса и добавьте щепотку пряных трав. Доведите до кипения, поварите некоторое время и снимите жир. Мелко изрубите столовую ложку каперсов и такое же количество корнишонов. Когда захотите воспользоваться этим соусом, добавьте к нему масло, приготовленное из одного-двух анчоусов, нагрейте на сильном огне и взбейте. Каперсы и корнишоны нельзя доводить до кипения.

СОУС ПИКАНТНЫЙ. Мелко изрубите одну луковицу, обжарьте ее в кастрюле на сильном огне вместе со сливочным маслом, но не давайте ей изменить цвет. Добавьте полстакана уксуса, пучок петрушки, два лавровых листа, немного тимьяна, перца и гвоздики. Уварите жидкость наполовину, добавьте к ней примерно стакан бульона или мясного сока и столько же сахара. Доведите жидкость до кипения, снимите кастрюлю с огня и поставьте на край конфорки. Через четверть часа снимите с соуса жир и протрите его через сито. Смешайте с двумя столовыми ложками каперсов, которые берутся целиком, и добавьте такое же количество нарезанных кусочками корнишонов.

СОУС ПЕРИГОРСКИЙ. Снимите кожицу с двух или трех сырых трюфелей, которые предварительно следует тщательно промыть и очистить от грязи. Нарежьте трюфели мелкими кубиками и держите их в закрытой посуде. Влейте в сотейник примерно полтора стакана темного соуса и положите туда несколько столовых ложек хорошей телячьей подливки. Добавьте часть приправ и трюфелей, поставьте кастрюлю на сильный огонь и упарьте соус, постоянно перемешивая его. Когда соус упарится на

одну треть, добавьте туда постепенно одну треть стакана хорошей мадеры, чтобы она покрыла нарезанные трюфели. Дайте соусу прокипеть в течение двух минут и снимите его с огня.

СОУС С ИЗЮМОМ (особенно хорош с говяжьим языком). Влейте в кастрюлю стакан уксуса, положите пучок петрушки, тимьян, лавровый лист, перец горошками, несколько гвоздичек. Упарьте наполовину и добавьте к получившейся жидкости два стакана мясного сока. Вскипятите и для загустения добавьте столовую ложку крахмала, разведенного в холодной воде. Через пять минут процедите соус через сито в другую кастрюлю, добавьте две столовые ложки желе из красной смородины, а также две горстки изюма-коринки и изюма из смирны, предварительно очистив изюм и промыв его горячей водой. Дайте соусу прокипеть в течение пяти минут на умеренном огне и полейте им говяжий язык.

СОУС С КРЕВЕТОЧНЫМ КРЕМОМ К РЫБЕ ТЮРБО. Положите в неглубокую кастрюлю примерно три стакана соуса бешамель, уварите его, добавив к нему три столовые ложки сырых сливок, а затем несколько ложек шампиньонов. Когда соус по консистенции станет напоминать крем, снимите его с огня, добавьте 100 г хорошего сливочного масла и в самую последнюю очередь 50 г креветочного крема. Частью этого соуса полейте рыбу тюрбо, а остальной соус смешайте с несколькими столовыми ложками хвостиков креветок, вылейте в соусник, украсьте рыбу несколькими небольшими пучками листьев петрушки.

СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ. Бланшируйте листья петрушки, обварите их и выложите на сито, добавьте в кастрюлю три ложки уваренного бархатистого соуса и две столовые ложки мясного бульона. Уварите все вместе непосредственно перед подачей на стол, положите предварительно приготовленные листья петрушки в соус. Если соус окажется слишком соленым, добавьте к нему маленький кусочек сливочного масла. Процедите, взбейте и подавайте на стол.

СОУС С ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ. Очистите шампиньоны от грязи, хорошенько промойте их в нескольких водах, слегка «вытирая» руками. После этого слейте с них воду через дуршлаг, затем нарежьте очень тонко шляпки и ножки грибов, выложите их в кастрюлю и добавьте кусок сливочного масла размером с куриное яйцо. Растопите масло на медленном огне, и когда грибы будут почти готовы, залейте их бархатистым соусом в объеме двух половников. Варите три четверти часа, затем протрите через сито и в самом конце добавьте к грибному пюре двойные сливки, так как это делается при изготовлении пюре из лука. Разница состоит в том, что это пюре должно быть немного более светлым.

СОУС К ЧЕРЕПАХЕ. Поместите в кастрюлю примерно половник уваренного испанского соуса, стакан сухой мадеры, ложечку кари, которая должна быть полна до краев, а также половину чайной ложки кайенского перца. Уварите все, затем снимите с соуса жир, добавьте к нему петушиные гребешки, почки, донца артишоков, шампиньоны, зобную железу теленка или нескольких ягнят, если позволяет время года. Доведите все до кипения, и пусть кипит до тех пор, пока все компоненты не примут вкус соуса и его цвет. В момент подачи на стол добавьте 6–8 яичных желтков, стараясь не раздавить их, перемешивая ложкой. Подавайте этот соус с блюдами из черепахи. Возьмите за принцип всегда уваривать компоненты ваших соусов в вине, прежде чем добавлять их к соусу.

СОУС КАРИ ИЛИ СОУС ИНДИЙСКИЙ. Положите в кастрюлю три столовые ложки уваренного бархатистого соуса, влейте такое же количество мясного бульона, добавьте полную чайную ложку кари, возьмите щепотку шафрана и вскипятите в небольшой посудине. Когда жидкость окрасится в цвет шафрана, протрите ее через сито в ваш соус, шафран нужно хорошенько раздавить ложкой. Можно даже пропустить некоторое количество шафрана через сито. Затем доведите соус до кипения. Пусть покипит некоторое время, потом снимите с него жир. Если соус недостаточно наперчен, то добавьте к нему на кончике ножа немножко красного перца (я имею в виду кайенский перец).

СОУС ТОМАТНЫЙ. Возьмите 12–15 хорошо созревших томатов, которые, что особенно важно, должны быть очень красными. Удалите хвостики, разрежьте томаты пополам, с помощью ножа удалите из них зернышки, выдавите рукой жидкую сердцевину томатов и отбросьте ее вместе с зернышками. Положите томаты в кастрюлю, куда добавьте кусок сливочного масла размером с куриное яйцо, а также один лавровый лист и немного тимьяна. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и перемешивайте томаты до тех пор, пока они не превратятся в пюре. Во время их варки добавьте в кастрюлю столовую ложку испанского соуса или, что еще лучше, жирный мясной бульон. Когда томаты превратятся в пюре, протрите их через сито, наружную часть этого сита очистите обратной стороной ножа. Положите все в кастрюлю, добавьте две столовые ложки испанского соуса, уварите до консистенции жидкой кашицы, добавьте нужное количество соли и на кончике ножа кайенского горького перца.

СОУС «СЛОНОВАЯ КОСТЬ». Выньте легкие у цыпленка, положите их в кастрюлю, которую предварительно хорошенько вымойте, добавьте две моркови, две луковицы, в одну из которых

воткните гвоздику. Туда же положите пучок зелени с солью и с перцем, влейте две столовые ложки бульона, который должен быть совершенно бесцветным, снимите пену. Отставьте кастрюлю на край конфорки, чтобы ее содержимое только слегка кипело. Через 1,15— 1,5 часа варки процедите соус через салфетку, влейте в кастрюлю две или три ложки бульона, добавьте две ложки бархатистого соуса и уварите до консистенции соуса. Когда вы будете готовы подавать блюдо на стол, добавьте кусок сливочного масла размером с куриное яйцо, процедите, взбейте хорошенько этот соус и влейте туда же столовую ложку лимонного сока.

СОУС РАВИГОТ БЕЛЫЙ. Очистите от грязи и тщательно промойте кресс-салат, кервель, кровохлебку, эстрагон, лук-скороду, сельдерей и листья мяты. Положите все вместе в какую-нибудь посудину, накройте крышкой и настаивайте три четверти часа. Затем процедите, положите получившийся настой в кастрюлю, добавьте три половника бархатистого соуса, уварите все до консистенции соуса, добавьте столовую ложку белого вина, кусок сливочного масла размером в половину куриного яйца, процедите, хорошенько взбейте получившийся соус и подавайте его на стол.

СОУС РАВИГОТ ХОЛОДНЫЙ (СЫРОЙ). Возьмите листья тех же растений, какие указаны в предыдущем рецепте, мелко порубите их, добавьте ложку мелко нарезанных каперсов, один или два анчоуса, которые надо тоже размельчить, немного молотого перца и нужное количество соли. Положите все это вместе в ступку из мрамора или какого-нибудь другого камня и растирайте до тех пор, пока станет невозможно различить отдельные компоненты. Добавьте один сырой яичный желток, продолжайте растирать, добавляя понемногу растительное масло и время от времени доливая небольшое количество уксуса, чтобы масло не свернулось. Продолжайте растирать до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию соуса. Если вы хотите, чтобы ваш соус равигот был очень острым, то добавьте немного горчицы, затем выньте соус из ступки и подавайте на стол.

СОУС РАВИГОТ ВАРЕНЫЙ. Возьмите те же травы, какие описаны выше, промойте их и бланшируйте так, как вы бланшировали бы шпинат. Охладите, когда листья сварятся, откиньте на сито и хорошенько разотрите. После этого процедите через обычное сито и добавьте растительное масло и уксус. Всыпьте соль и перец, как делали бы для соуса ремулад, попробуйте на вкус и подавайте на стол.

СОУС ЗЕЛЕНЫЙ. Этот соус готовится так же, как соус сюпрем, к которому добавляют те же растения, какие были

указаны в предыдущем рецепте. Кроме того, туда же добавляют зеленый сок шпината, который готовится следующим образом. Промойте и хорошенько разотрите в ступке горсть листьев шпината. Выжмите из них сок, завернув листья в белую салфетку и выкручивая руками. Получившийся соус поместите в небольшой кастрюле на край духовки, накрыв салфеткой. Соус свернется, как свертывается молоко. Когда это произойдет, вылейте соус на шелковое сито и дайте стечь жидкости. При подаче на стол разбавьте этот сок (весь или часть его), чтобы получить зеленый соус, затем добавьте сок одного лимона или тонкой струйкой влейте немного уксуса. Процедите и тотчас подавайте на стол, иначе ваш соус пожелтеет.

СОУС РОБЕР. Соус робер — это один из самых вкусных и самых изысканных соусов. Рабле, ставивший его в ряд тех соусов, изобретатели коих заслужили того, чтобы родина дала их имена придуманным ими блюдам (как было и с поваром Робером), называл этот соус «столь же вкусным, сколь и необходимым». Однако этот соус имеет не только кулинарную, как можно было бы думать, известность, но известен как бы и с религиозной точки зрения. Это не означает, что то, что относится к кулинарии, совершенно чуждо религии. Спросите у ваше священника, что он об этом думает, и вы получите доказательство справедливости моих слов.

Вернемся к нашему соусу. Историк Тьер (не путайте его с бывшим министром), который был священником в Шампроне, в приходе Шартрского собора, восстал против кое-каких шарлатанских выходок священников, которые получили на них разрешение от настоятеля Шартрского собора. Его противниками были член церковного суда по фамилии Потен и генеральный викарий епископа Шартрского по фамилии Робер. Пастор Шартрона написал против главного викария епископа сатиру, которую он назвал «Соус робер», намекая на знаменитое кулинарное изделие, о котором говорит Рабле. Автора сатиры выдали, было объявлено об аресте Тьера, и ему пришлось бежать.

Расскажем теперь, как готовится соус робер.

РЕЦЕПТ РОБЕРА. Нарежьте кружочками или кубиками шесть крупных луковиц, если нужно, то возьмите больше. Постарайтесь как следует промыть лук, чтобы ушла горечь. Положите лук в кастрюлю и добавьте туда нужное количество сливочного масла. Поставьте на сильный огонь, добавьте немного муки и дайте ей зарумяниться вместе с луком. После этого влейте бульон и варите. Добавьте соль и молотый перец, а когда соус будет готов, прибавьте горчицу и подавайте на стол.

СОУС ИЗ РАКОВ. Приготовьте масляный соус, взяв 125 г

сливочного масла и 125 г муки. Муку нужно смочить бульоном, полученным при варке рыбы, удалив с этого бульона жир, процедив его и охладив. Когда ваш соус загустеет, добавьте в него 100 г хорошего сливочного масла и 4–5 раковых шеек и содержимого клешней раков, которые нужно нарезать мелкими кубиками.

МАСЛЯНЫЙ РАКОВЫЙ СОУС ДРУГИМ МАНЕРОМ. Промойте в нескольких водах полсотни мелких раков, выложите их в кастрюлю, закройте крышкой, варите на сильном огне, добавив немного жидкости. Как только вода начнет кипеть, прибавьте огонь, чтобы все раки, которые были внизу, поднялись на поверхность. Когда раки покраснеют, снимите кастрюлю с огня и оставьте раков на 10 минут в кастрюле под крышкой. Слейте воду через сито, дайте ракам охладиться, выньте из них мясо и не забудьте сохранить хвостики, чтобы затем украсить ими соус. Выпотрошите внутренности раков, после того как отделите от туловища лапки. Хорошенько промойте панцири и выложите на сито. Обсушите их в теплой духовке или на крышке кастрюли, поставив ее на горячую золу или угли. Когда панцири обсохнут, разотрите их в ступке.

После того как вы их почти полностью разотрете, добавьте сливочное масло куском примерно размером с куриное яйцо,

снова разотрите до тех пор, пока станет невозможно увидеть кусочки панцирей раков. Если при растирке раков цвет не получается достаточно красным, то добавьте в ваше раковое масло два или три мелких корешка растения, которое называется алканна красильная. После этого поставьте на очень слабый огонь раковое масло и растапливайте его примерно в течение четверти часа. Когда оно станет очень горячим, положите частое сито на посудину, заполненную холодной водой. Вылейте на это сито раковое масло, которое в воде застынет. Соберите это масло, выложите его на тарелку, чтобы использовать для приготовления соусов с раковым маслом. Затем возьмите три ложки уваренного бархатистого соуса, смешайте с маслом из раков и хорошенько взбейте в момент подачи на стол.

СОУС С ОМАРАМИ. Выньте мясо и яйца из омара средней величины, нарежьте мясо кубиками. Положите яйца и мясо омара в кастрюлю, ничем не смачивая, закройте кастрюлю бумагой или крышкой, чтобы содержимое ее не пригорело. Промойте панцирь омара, удалите с грудной части панциря мелкие лапки, которые надо выбросить, еще раз промойте панцирь и высушите в сушильном шкафу. После этого размельчите и приготовьте из него масло, как сказано в рецепте ракового масла. Закончите приготовление таким же образом. Когда омаровое масло застынет, положите его в белый соус, взбейте соус на огне, не доводя до кипения. Если хотите, добавьте немного кайенского перца или перца горошками, вылейте соус на омара, хорошенько все перемешайте и подавайте в соуснике.

СОУС ГУРМЕ. Вскипятите в кастрюле три четверти стакана растопленного мясного желе и четыре столовые ложки томатного пюре. Затем снимите соус с огня и постепенно, перемешивая его ложкой, введите в него 150 г ракового масла, которое вы будете добавлять небольшими порциями. Когда соус загустеет, смешайте с ним столовую ложку хорошего уксуса, а в конце добавьте щепотку мелко нарезанного эстрагона и такое же количество мелко нарезанного бланшированного лука-шалота.

СОУС БЕАРНСКИЙ С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ. Положите в маленькую кастрюлю две столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота и залейте четырьмя ложками хорошего орлеанского уксуса. Поставьте на огонь и варите лук-шалот до тех пор, пока уксус не уварится наполовину. Снимите кастрюлю с огня и, когда ее содержимое почти остынет, добавьте туда 14 яичных желтков, размешайте ложкой и влейте четыре полные столовые ложки хорошего растительного масла. Поставьте кастрюлю на медленный огонь, дайте соусу загустеть при перемешивании. Как только он достаточно загустеет, снимите соус с огня, добавьте

еще полстакана растительного масла, чередуя его с соком одного лимона, и в конце добавьте в соус немного мелко нарубленного эстрагона или мелко нарезанной петрушки, а также небольшое количество мясного желе.

СОУС-ПЮРЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите две горсти красной смородины, а если надо, то и больше, удалите веточки, промойте ягоды, откиньте на дуршлаг. Очень мелко растолките и положите в кастрюлю, куда надо добавить кусок растопленного сливочного масла. Когда ягоды сварятся, протрите их через сито, вновь положите в кастрюлю, а то, что осталось на нижней части сита, соберите обратной стороной ножа. Добавьте в кастрюлю одну или две ложки испанского соуса и варите снова в течение 45 минут, не забывая постоянно перемешивать. Снимите жир и посолите в меру. Когда соус примет консистенцию жидкой кашицы, снимите его с огня и подавайте на стол.

СОУС-ПЮРЕ ИЗ ЛУКА. Положите в кастрюлю вместе с куском сливочного масла штук пятнадцать луковиц, которые нарежьте очень тонко. Кастрюлю поставьте на слабый огонь, чтобы лук не изменил цвет, варите на медленном огне, часто перемешивая деревянной ложкой. Когда вы увидите, что лук раздавливается ложкой, добавьте к нему одну или две столовые ложки бархатистого соуса и снова варите.

Когда все снова сварится и упарится, снова протрите через сито, как было сказано для пюре из смородины. Опять положите протертый соус в кастрюлю, поставьте на огонь. К луковому пюре добавьте кружку сливок, которые надо заранее вскипятить, прибавьте немного мелко натертого мускатного ореха, чтобы придать вашему пюре приятный вкус, и, когда соус достигнет консистенции кашицы, снимите его с огня и используйте по мере надобности.

СОУС-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА. Сделайте пюре из зеленого горошка, как было описано при изготовлении супов. Приготовьте его в таком количестве, которое вы считаете необходимым для одного или двух антре. Уварите это пюре с достаточным количеством бархатистого соуса. Когда уварится, добавьте немного зеленого сока из шпината, чтобы придать соусу окраску зеленого горошка, в конце добавьте кусок сливочного

масла, щепотку сахарной пудры. При этом соус должен приобрести консистенцию густой кашицы, после чего вы можете подавать его на стол.

СОУС С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ ДЛЯ АНТРЕ И АНТРЕМЕ. Возьмите крупный зеленый горошек в количестве двух литров или больше, промойте его, откиньте на дуршлаг, положите в кастрюлю и добавьте кусок сливочного масла, веточки петрушки, нарезанные очень мелко, четыре или пять луковиц, разрезанных пополам.

Поставьте кастрюлю на огонь и варите. На короткое время прибавьте огонь, когда увидите, что горошек начал сморщиваться. Добавьте два половника бульона, один или два тонких ломтика ветчины, варите еще какое-то время, затем переставьте на край конфорки и, когда окончательно сварится, откиньте на дуршлаг. Выньте ветчину, разотрите горошек ложкой или протрите через сито, поливая жидкостью, в которой он варился. Когда протрете все пюре через сито, положите его в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, одну или две столовые ложки бархатистого соуса и уварите до консистенции пюре. Снимите жир, посолите по вкусу, добавьте небольшой кусочек сахара и в конце прибавьте кусок сливочного масла. Если пюре не получилось достаточно зеленым, добавьте к нему немного зеленого сока от шпината, как указано в статье *Супы-пюре.*

ЧЕЧЕВИЧНОЕ ПЮРЕ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Готовится как описанное выше пюре, только подавать его надо с испанским соусом. Чечевичное пюре надо варить дольше, чем пюре из зеленого горошка, чтобы оно приобрело приятный каштановый цвет. В конце приготовления этого соуса к нему добавляют кусок сливочного масла и придают ему ту же консистенцию, какую имеет пюре из зеленого горошка.

ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ. Берут одну или двух куропаток, зажаренных на вертеле, молодого кролика и бекаса — их можно использовать по отдельности или вместе. Возьмите все мясо с этой дичи, мелко нарубите, положите этот очень мелко нарубленный фарш в ступку и хорошенько разотрите. Когда кончите растирать, положите в кастрюлю с уваренным испанским соусом, влейте немного мясного бульона и нагрейте все на слабом огне, не давая кипеть. Когда пюре хорошо разогреется, протрите его через сито, соберите все, что может остаться снаружи сита, вновь положите в кастрюлю, нагрейте и поставьте в водяную баню. Перед подачей на стол для завершения приготовления добавьте кусочек сливочного масла, а если пюре кажется вам недостаточно густым, добавьте в него мясного желе и подавайте на стол, либо положив

сверху яйца в мешочек, либо с гренками, или с крустадами.

СОУС БЕДНЯКА. Возьмите пять или шесть луковиц лука-шалота, нарежьте и мелко изрубите их, добавьте очень мелко нарезанную петрушку, выложите все в кастрюлю, куда налейте либо стакан бульона, либо мясной сок, либо воду, чтобы только покрыть лук. Влейте ложку хорошего уксуса, добавьте соль, немного перца горошками, доведите до кипения и варите, пока лук не разварится. После этого можете подавать на стол.

МЯСНОЕ ЖЕЛЕ ИЛИ УВАРЕННЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН. Возьмите одну или две телячьих ножки (голяшки). Для того чтобы увеличить их количество или взамен таких ножек, вы можете использовать обрезки телятины. Положите все это в недавно луженую кастрюлю, добавьте четыре или пять морковок, две или три луковицы и пучок петрушки и зеленого лука. Покройте все хорошим мясным бульоном или влейте подливку от нескольких порций жаркого. Снимите пену и несколько раз охладите содержимое кастрюли холодной водой. Затем поставьте кастрюлю на край конфорки. Когда мясо начнет отходить от костей, процедите жидкость через салфетку, которую предварительно надо смочить и отжать. Дайте жидкости охладиться, осветлите ее и уварите до консистенции соуса, не забывая все непрерывно перемешивать: дело в том, что ни что другое, как такая жидкость, не склонно к тому, чтобы приставать ко дну и подгорать. Не ставьте кастрюлю на очень сильный огонь, потому что иначе ее содержимое может почернеть, а оно должно быть приятного желтоватого цвета и очень прозрачным. Полученная жидкость послужит вам для того, чтобы придавать консистенцию и вкус вашим соусам и рагу, которым может быть того и другого недостаточно. Кроме того, это мясное желе может служить для того, чтобы покрывать им мясные блюда (глазировать их). Сделайте себе маленькую кисточку из хвостов старых кур: удалите с перьев бородки, оставив только кончики перьев длиной примерно два дюйма. Хорошенько выровняйте эти перья, чтобы ни одни из них не были длиннее других, крепко свяжите, и получится кисточка. Промойте ее в теплой воде, отожмите и пользуйтесь ею, но не давайте никогда оставаться в кипящем желе, чтобы бородки с перьев не упали в те блюда, которые вы готовите.

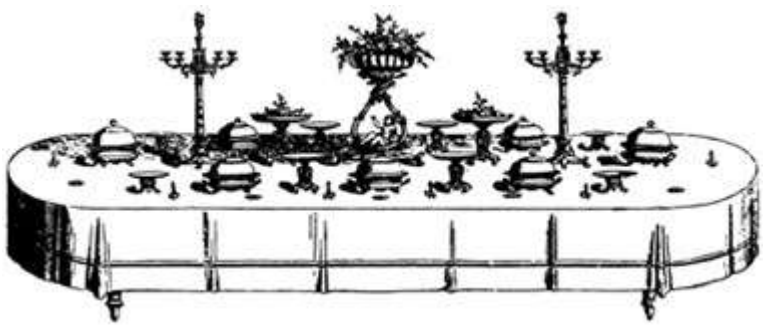
ВАРЕНЫЙ МАРИНАД. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла размером с куриное яйцо, одну или две моркови, нарезанных ломтиками, а также несколько луковиц, один лавровый лист, ползубчика чеснока, немного тимьяна, базилика, веточек петрушки, две или три луковицы, разрезанные пополам. Пассируйте все на сильном огне. Когда овощи начнут

менять цвет, залейте их уксусом, добавьте двойное количество воды, соль и перец горошками. Хорошенько проварите этот маринад, процедите через сито и пользуйтесь им по мере надобности.

СОУС С ТЕЛЯТИНОЙ И ВЕТЧИНОЙ. Возьмите четыре ливра телячьего ссека, нарезанного кубиками, полтора ливра ветчины, полтора ливра свиного сала, нарезанного такими же кубиками, пять или шесть нарезанных кубиками морковок, восемь цельных луковиц средней величины, хороший пучок петрушки и зеленого лука, в который надо засунуть три гвоздики, два лавровых листа, тимьян, немного базилика. Добавьте к этому три нарезанных ломтиками лимона, с которых предварительно надо снять кожицу и удалить зернышки. Положите все в недавно луженую кастрюлю, добавьте один ливр хорошего сливочного масла. Пассируйте все на слабом огне, залейте мясным бульоном, нагрейте, снимите пену, варите четыре или пять часов, затем протрите через сито из конского волоса и используйте по мере необходимости.

СОУС МИРПУА. Этот соус готовится так же, как предыдущий. Отличается от него только тем, что его компоненты заливают смесью одной кварты шампанского или другого какого-нибудь хорошего белого вина с бульоном.

СОУС БЕЛЫЙ. Возьмите один или полтора ливра говяжьего жира, нарежьте его крупными кубиками. Положите в кастрюлю, добавьте нарезанную кружочками морковь, несколько цельных луковиц, в которые надо воткнуть две гвоздики, один или два лавровых листа, пучок петрушки и зеленого лука, зубчик чеснока, два нарезанных ломтиками лимона, с которых предварительно надо снять кожу и удалить зернышки. Пассируйте все на огне, не давая изменить цвет. Когда жир будет готов примерно на три четверти готовности, всыпьте столовую ложку муки, залейте все водой и добавьте немного рассола по вкусу. Рассол готовится следующим образом. Положите в кастрюлю одну-две горсти соли, залейте водой, доведите до кипения, снимите пену, дайте отстояться, слейте верхнюю жидкость и используйте по мере надобности.



ПРОСТОЙ СОУС К ЗАЛИВНОМУ. Влейте в кастрюлю стакан мясного бульона и дайте настояться в нем достаточному количеству пряной зелени, которую используют для приготовления соуса равигот. Поставьте кастрюлю на горячие угли и держите примерно четверть часа, не давая кипеть. Процедите через чистую салфетку, не отжимая слишком сильно. Добавьте ложку уксуса, настоянного на эстрагоне, немного перца горошком и используйте для заливного.

СОУС К ДИЧИ. Влейте в кастрюлю четыре половника бульона, возьмите скелеты двух или трех перепелок, поскребите их обратной стороной ножа, добавьте стакан белого вина и варите кости примерно три четверти часа. Процедите жидкость через шелковое сито, упарьте и дайте образоваться желе. После этого прибавьте две-три ложки испанского соуса, прокипятите, снимите жир и используйте по мере необходимости.

СОУС С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ. Возьмите два зубчика чеснока, разотрите их со сливочным маслом, используя кусок масла размером с куриное яйцо. Когда разотрете, положите полученное масло в сито из конского волоса, положенного двойным слоем. Протрите масло через сито, используя деревянную ложку, и применяйте полученную массу, смешав ее либо с бархатистым соусом, либо с уваренным испанским соусом.

СОУС С АНЧОУСНЫМ МАСЛОМ. Возьмите три-четыре анчоуса, хорошенько промойте их, оботрите салфеткой, чтобы на них совсем не оставалось чешуи. Снимите мясо с костей, удалите хребет, разотрите анчоусы со сливочным маслом, взяв кусок сливочного масла размером с небольшое куриное яйцо. Приготовив эту массу, протрите ее через сито и выложите на тарелку. Уварите четыре ложки испанского соуса. При использовании соуса добавьте к нему ваше анчоусное масло (целиком или часть его) и смешайте с испанским соусом. Чтобы удалить соль из соуса, нагрейте два лимона, процедите и взбейте полученный соус. Если он окажется слишком густым, добавьте немного бульона и используйте по мере необходимости.

СОУС ПРОВАНСАЛЬСКИЙ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ. Возьмите пять-шесть зубчиков чеснока, разотрите в ступке, как для приготовления чесночного масла. Процедите, как описано выше, через сито из конского волоса. Соберите ложкой все, что остается, выложите в фаянсовую посудину, возьмите хорошее свежее оливковое масло из Экса и влейте немного этого масла в вашу посудину, хорошенько размешивая растительное масло с чесноком, как для приготовления какой-нибудь мази. При этом не переставайте добавлять масло и постепенно вмешивать его в полученную массу. Добавьте нужное количество соли. По мере

перемешивания у вас должен получиться как бы кусочек сливочного масла, тогда вы уже можете использовать ваш соус.

СОУС ТАТАРСКИЙ. Мелко нарежьте две-три луковицы лука-шалота, немного кервеля и эстрагона, положите все это на дно керамической посудины, добавьте горчицу и два яичных желтка, немного уксуса, соль и перец в зависимости от того количества соуса, который вам требуется. Влейте в соус немного растительного масла и непрерывно перемешивайте. Если хотите, чтобы соус не получился очень густым, влейте немного уксуса, попробуйте, достаточно ли соли. Если соус получается очень соленым, добавьте немного горчицы и масла.

СОУС С ФЕНХЕЛЕМ. Очистите, мелко нарубите и бланшируйте несколько веточек фенхеля. Выложите их на сито, положите в кастрюлю две ложки бархатистого соуса и столько же масляного соуса. Нагрейте вместе с фенхелем, стараясь при этом как следует взбивать. В момент подачи на стол положите в соус фенхель и хорошенько протрите через сито, чтобы фенхель смешался с остальными компонентами соуса. Добавьте соль по вкусу и немного натертого мускатного ореха.

АНГЛИЙСКИЙ СОУС С КРЫЖОВНИКОМ ДЛЯ МАКРЕЛИ. Возьмите две полных горсти крыжовника, разрежьте ягоды, которые должны быть наполовину зрелыми, пополам, выньте семечки, бланшируйте ягоды в воде с небольшим количеством соли, как вы бы сделали с зеленой фасолью. Слейте воду и положите ягоды в соус, приготовление которого описано в предыдущем рецепте, добавляя фенхель или без него. Полученный соус служит для замены масляного соуса с петрушкой и используется с вареной макрелью.

СВЕТЛЫЙ СОУС С ЭСТРАГОНОМ. Возьмите жидкость для заливного, если у вас ее нет, то используйте хорошую подливку от нескольких порций жаркого, которую надо осветлить, как я советовал в статье Заливное (основной рецепт). Осветлив жидкость, добавьте немного уксуса с эстрагоном и нарежьте несколько листьев эстрагона длинными полосками. Вскипятите и в момент подачи на стол бросьте эстрагон в заливное.

СОУС С ЭСТРАГОНОМ ГУСТОЙ. Положите в кастрюлю две или три ложки уваренного бархатистого соуса, если хотите приготовить белый соус с эстрагоном, или уваренного испанского соуса, если вы хотите получить темный соус с эстрагоном. Влейте немного уксуса на эстрагоне, добавьте эстрагон, приготовленный, как описано в предыдущем рецепте, и для загустения вашего соуса добавьте сливочное масло.

СОУС-МАЙОНЕЗ. В керамическую посудину влейте три-четыре большие ложки хорошего растительного масла и две

ложки уксуса на эстрагоне. Добавьте эстрагон, лук-шалот, кровохлебку, нарезав их очень мелко. Всыпьте соль и перец горошками в достаточном количестве, добавьте две или три ложки желе для заливного, тщательно перемешайте все ложкой. Соус загустеет, и получится вязкая масса, попробуйте ее на вкус. Если она окажется пересоленной или в ней будет слишком много уксуса, добавьте немного растительного масла. Если вы хотите, чтобы соус получился прозрачным, поскребите мясное желе ножом и добавьте в небольшом количестве к вашему соусу.

ТЕМНАЯ ЗАПРАВКА. Положите в кастрюлю один ливр (или больше) сливочного масла, растопите, не давая изменить цвет. Насыпьте из сита хорошую пшеничную муку (самую белую, высшего качества). Возьмите ее столько, сколько масло может ее впитать (берут то количество, которое требуется). Надо, чтобы заправка имела консистенцию довольно крутого теста. Вначале держите кастрюлю на достаточно сильном огне, непрерывно перемешивая. Когда хорошо разогреется и начнет подрумяниваться, поставьте кастрюлю на горячие угли под горящую жаровню, чтобы красные угли из этой жаровни падали на крышку, накрывающую вашу заправку. Перемешивайте каждые четверть часа до тех пор, пока заправка не приобретет приятный цвет зарумянившейся муки. Приготовленная таким образом заправка не будет горчить подобно заправке, приготовленной другими способами.

СВЕТЛАЯ ЗАПРАВКА. Растопите самое лучшее сливочное масло, какое у вас есть, добавьте достаточное количество муки, просеяв ее через сито, как описано выше, чтобы в вашей муке не оказалось комочков или грязи. Поставьте на очень медленный огонь, чтобы заправка не изменила цвет, перемешивайте в течение получаса и используйте по мере необходимости.

ТЕСТО ДЛЯ ФРИТЮРА. Возьмите пол-ливра муки, положите в посудину, куда добавьте две столовые ложки растительного масла, соль, два-три яичных желтка, влейте пиво в достаточном количестве, чтобы покрыть муку, перемешивайте, чтобы достичь консистенции жидкой кашицы. Вбейте туда один или два яичных белка. Вотрите их в тесто, слегка перемешивая. Готовьте тесто за два-три часа до того, как понадобится его использовать. От количества взбитых белков будет зависеть пышность вашего теста. Вы можете приготовить это тесто, используя вместо растительного масла сливочное, а вместо пива — горячую воду. Теплая вода с небольшим количеством растопленного сливочного масла лучше пива. Не добавляйте белое вино. Растительное масло использовать лучше, чем сливочное, тогда будет получаться более хрустящая корочка. Можно добавить немного коньяку — самый

маленький стаканчик!

ФРИТЮР. Мой опыт показывает, что лучший из всех фритюров получается, если использовать жир, который снимают с большой кастрюли. Если у вас нет такого жира в достаточном количестве, то его можно заменить почечным жиром от говядины, который очень мелко режут или режут кубиками и вытапливают. Такой жир гораздо лучше, чем растопленный говяжий жир. Недостатком растопленного жира является то, что он размягчает тесто, а еще один более существенный недостаток состоит в том, что, когда растопленный говяжий жир сильно нагревают, он набухает и образует пену, поэтому содержимое посудины, куда его положили, часто выливается и, что особенно опасно, может попасть в огонь. Растительное масло обладает примерно тем же свойством, но растительное масло не размягчает тесто. Что же касается растопленного сливочного масла, то фритюр, содержащий его, очень дорого стоит, а обладает почти теми же недостатками, так что я прихожу к выводу, что из всех фритюров как с точки зрения красоты, так и с точки зрения качества и экономии самый лучший получается, если использовать жир, который снимают с поверхности большой кастрюли, а также жир, получаемый из почечного жира от говядины.

Как использовать такой жир? Когда вы имеете достаточное количество этого жира, положите его в кастрюлю, чтобы как следует проварить и осветлить, нагрейте, как обычно поступают с бульоном, положите туда несколько кусочков луковицы и несколько кусочков хлеба и оставьте на четыре-пять часов на краю жаровни или перед огнем. Попросту говоря, как это сделали бы вы при изготовлении супа «потофе» по-мещански. Затем удалите хлеб и лук и осветлите жир: он должен быть совсем прозрачным. Поместите нужное вам количество этого жира в сковородку, нагрейте; чтобы убедиться, что он достаточно горячий, обмакните пальцы в воду и потрясите рукой над вашим фритюром. Если он зашипит и вода начнет брызгать, значит, он достаточно нагрелся. Если вы собираетесь жарить во фритюре рыбу, то прежде чем поместить ее туда, возьмите ее за голову и обмакните кончик хвоста во фритюр: если через секунду этот хвостик начинает хрустеть, то можете положить рыбу и жарить ее, не забывая переворачивать.

СОУС ДЛЯ ДИЧИ НА ВЕРТЕЛЕ. Нарубите небольшое количество петрушки, лука и шампиньонов, положите в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, пассируйте и влейте половник мясного бульона. Добавьте немного соли, перец горошками и натертый мускатный орех, а также половину лаврового листа. Поставьте на сильный огонь и перемешивайте

на сильном огне до тех пор, пока жидкость не упарится до консистенции жидкой кашицы. Выньте лавровый лист, для загустения добавьте два яичных желтка, разведенных в небольшом количестве бульона, и используйте по мере необходимости.

СОУС К КРУПНОЙ ДИЧИ. Возьмите хлебный мякиш *ad hoc*, замочите в молоке и обсушите. Варите примерно три четверти часа, чтобы хлеб в молоке приобрел консистенцию густой каши. Добавьте двадцать горошин белого перца, достаточное количество соли и в конце приготовления — кусок сливочного масла размером с грецкий орех. Подавайте в соуснике, который надо поставить рядом с кусками крупной дичи.

СОУС СЕН-КЛУ С ТРЮФЕЛЯМИ. Нарежьте один трюфель на очень мелкие кубики, пассируйте с небольшим кусочком сливочного масла, залейте четырьмя ложками бархатистого соуса, добавьте две ложки бульона. Варите соус, упарьте его, снимите жир и в конце добавьте примерно 0,5 кг сливочного масла.

СОУС С ПЕТРУШКОЙ. Положите в кастрюлю четыре полные ложки уваренного бархатистого соуса, вскипятите и снимите жир перед подачей на стол. Добавьте к соусу бланшированные листья петрушки, перец горошками, примерно 0,5 кг сливочного масла и сок одного лимона. Старайтесь сделать так, чтобы вкус лимонного сока немного преобладал.

ОТВАР С ПРЯНОСТЯМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, добавьте нарезанные ломтиками луковицы, морковь, нарезанную длинными кусочками, два разломанных лавровых листа, три гвоздики, два зубчика чеснока, тимьян, базилик и немного имбиря. Пассируйте все на сильном огне, чтобы овощи немного изменили цвет, пусть содержимое кастрюли слегка пристанет ко дну. Влейте две-три бутылки вина. Если хотите, чтобы ваш отвар не был постным, то добавьте некоторое количество жира. Варите при кипении и используйте по мере необходимости.

КЕТЧУП. Возьмите двенадцать мерок шампиньонов, очистите их, промойте и нарежьте как можно более тонкими кусочками. Выложите их в новую керамическую посудину. На дно посудины положите слой шампиньонов толщиной в палец, слегка посыпьте сверху мелкой солью и так кладите грибы слоями до тех пор, пока не уложите все шампиньоны. Сверху положите горсть зеленых оболочек от грецких орехов. Затем накройте посудину белым полотном, привяжите его веревочкой и сверху положите на посудину какое-нибудь блюдо.

Оставьте шампиньоны в таком виде на четыре-пять дней. Возьмите маленькую кастрюлю, как для приготовления мясного желе *(см. Желе мясное),* добавьте четыре или пять растертых в ступке анчоусов, чайную ложку кайенского перца *(см. Перец кайенский),* уварите примерно до состояния полужеле, выньте лавровые листья и дайте остыть. Затем перелейте в новую бутылку, которая хорошо закрывается пробкой, и подавайте к рыбе.

СОУС ДЮКСЕЛЬ. Мелко нарежьте шампиньоны, нарубите петрушку, зеленый лук и лук-шалот, взяв их в равных количествах. Положите в кастрюлю сливочное масло и столько же нарезанного свиного сала. Пассируйте зелень и грибы на медленном огне, добавьте соль, перец горошками, специи, немного натертого мускатного ореха и один лавровый лист. Влейте несколько ложек испанского или бархатистого соуса, поварите на медленном огне, перемешивая. Когда вам покажется, что соус готов, а жидкость от зелени уже испарилась, для загустения добавьте льезон и варите, не доводя до кипения. При желании добавьте лимонный сок. Все это выложите в керамическую посудину и используйте в тех случаях, когда хотите что-нибудь приготовить в пергаменте.

СОУС «ЗЕЛЕНЫЙ ЛУГ». Положите в кастрюлю пять полных ложек бархатистого соуса и влейте две ложки бульона. Уварите и перед подачей на стол добавьте небольшой кусок сливочного масла и зелень шпината в количестве примерно с грецкий орех. Процедите этот соус и используйте при необходимости.

СОУС АПЕЛЬСИНОВЫЙ. Разрежьте пополам несколько апельсинов и выжмите из них сок в сито, поставленное на фаянсовую посудину. Разрежьте половинки апельсинов пополам, выньте из них всю мякоть, а кожицу нарежьте тонкими полосками. Бланшируйте эту кожицу, слейте жидкость и положите в говяжий мясной сок, который хорошо загустел. Добавьте туда щепотку крупного перца, отставьте кастрюлю на край жаровни, влейте в нее сок апельсинов и используйте этот

соус для мясного филе.

РАССОЛ (соленая вода). Влейте воду в маленький котелок, добавьте соль в количестве, пропорциональном количеству воды, туда же положите несколько целых луковиц лука-татарки, веточки петрушки, один или два зубчика чеснока, две или три луковицы репчатого лука, нарезанные ломтиками, а также натертый верхний слой нескольких морковок, тимьян, лавровый лист, базилик, две гвоздики. Кипятите в течение 45 минут, снимите пену, отодвиньте котелок с огня и накройте его белой салфеткой. Оставьте на 30–45 минут, процедите через шелковое сито, стараясь не замутить то, что находится на дне. Используйте этот рассол для варки рыбы и во всех тех случаях, в которых необходима соленая вода.

ГУСТОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. Разбейте два яйца, удалите белки, а желтки поместите в кастрюлю. Растопите примерно квартерон сливочного масла, не давая ему изменить цвет. Разомните деревянной ложкой яичные желтки и постепенно вылейте на них растопленное сливочное масло, поставьте кастрюлю на слабый огонь, добавьте лимонный сок и пользуйтесь этим маслом для украшения блюд.

СОК НЕЗРЕЛОГО ВИНОГРАДА И КАК ЕГО ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ. Возьмите зеленый виноград, пока он еще не начал созревать, отделите ягоды от гроздьев, удалите хвостики. Положите ягоды в ступку, добавьте немного соли, протрите ягоды и отожмите сок через полотно руками либо под каменным прессом. Возьмите один или два бумазейных фильтровальных мешка в зависимости от количества сока, которое вы хотите приготовить, смочите каждый из этих мешков и натрите мукой ворсистую сторону бумазеи. Подвесьте мешок так, чтобы он был открыт, и несколько раз профильтруйте через этот мешок получившийся у вас сок до тех пор, пока он не станет прозрачным как родниковая вода. Перед этим вы должны помыть бутылки или возьмите новые бутылки, чтобы в них не сохранялся никакой дурной привкус. Бутылки надо обработать серой следующим образом. Возьмите пробку, которая подойдет ко всем бутылкам, воткните в нее металлическую проволоку, которая должна доходить до верха пробки, а на другом конце проволоки сделайте крючок. Сделайте так, чтобы эта проволока с крючком доставала до середины бутылки. Наденьте на крючок кусочек пропитанного серой фитиля, подобного тому, который используют для обработки винных бочек, зажгите этот фитиль и вставляйте в бутылки поочередно. Когда заметите, что бутылка заполнилась парами серы, вынимайте из нее фитиль и закрывайте бутылку пробкой. Так поступите со всеми бутылками. Через короткое

время влейте в бутылки полученный вами сок незрелого винограда и хорошенько закройте бутылки, которые следует держать в погребе в вертикальном положении. Когда вы захотите использовать сок незрелого винограда, удалите тонкую пленку, которая должна образоваться в горлышке бутылок. Можете пользоваться этим соком вместо лимонов, можете также применять его для приготовления свежих ликеров и пунша, добавляя немного винного спирта или лимонную цедру. Этот сок хорош также как средство против последствий любых падений: сразу после того как это с вами случилось, надо выпить стакан сока незрелого винограда.

ГОРЯЧИЙ СОУС РАВИГОТ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЙ С ТЕЛЯЧЬИМИ И ДРУГИМИ МОЗГАМИ (рецепт Юрбена Дюбуа). Влейте в кастрюлю примерно полстакана белого уксуса, добавьте пучок эстрагона, несколько луковиц лука-шалота и специи. Уварите жидкость наполовину и после этого добавьте несколько ложек светлого соуса, который должен быть довольно густым. Прокипятите в течение нескольких минут, процедите через сито и держите в горячем месте. Мелко изрубите горсть листьев петрушки, добавьте один или два листика эстрагона, по листику кровохлебки и кервеля. Все это положите в угол салфетки и намочите ее в горячей воде. Выжмите содержимое салфетки, то есть сок пряной зелени, смешайте выжатый сок с соусом и добавьте туда же, сняв соус с огня, три или четыре столовые ложки хорошего оливкового масла.

СОУС АВРОРА. Возьмите бархатистый соус, добавьте к нему две столовые ложки лимонного сока, крупный перец и немного натертого мускатного ореха. Затем добавьте четыре крутых яичных желтка, которые надо протереть в уже готовом виде через дуршлаг. Непосредственно перед использованием соуса добавьте к нему эти желтки. Обратите внимание на то, что соус нельзя доводить до кипения, когда в него положены желтки. Постарайтесь также, чтобы он был в меру посолен.

СОУС С ФАРШИРОВАННЫМИ МАСЛИНАМИ. Положите в кипящую воду 250 г фаршированных маслин, слейте воду, выньте маслины, положите их в уваренный испанский соус и поместите в водяную баню. Добавьте две ложки оливкового масла и используйте по мере надобности.

СОУС С МИДИЯМИ. Хорошо очистите и помойте в нескольких водах мидий и положите их в кастрюлю, куда добавьте чеснок, петрушку. Поставьте кастрюлю на сильный огонь, и время от времени прибавляйте огонь до тех пор, пока мидии не откроются. Выньте их из раковин, оставьте на некоторое время, пока не просветлеет вода, которая из них выделилась. Приготовьте на

этой воде масляный соус, положите в него мидий и держите в горячем состоянии до того момента, когда придет пора этим соусом воспользоваться.

СОУС ПОЛЬСКИЙ ХОЛОДНЫЙ. Выжмите в соусник сок из четырех лимонов и одного померанца, добавьте хорошую щепотку травы крупки, а также три чайные ложки доброй горчицы и шесть полных столовых ложек очень чистого и мелкого сахарного песку. Все перемешайте, дайте раствориться и подавайте с холодной темной дичью.

СОУС, НАЗЫВАЕМЫЙ ЖЕНЕВСКИМ. Положите в кастрюлю, куда вы вылили бутылку красного вина, лук, петрушку, лук-шалот, чеснок, лавровый лист, тимьян и обрезки шампиньонов. Уварите на одну четверть, добавьте половник мясного бульона, а также жидкость от варки рыбы, которая у вас может остаться. Готовьте соус также, как готовили бы вы уваренный соус матлот. Протрите через сито и для окончания приготовления этого соуса добавьте анчоусное масло, приготовленное из двух анчоусов, а также не меньше квартерона хорошего сливочного масла. Старайтесь, чтобы ваш соус не оказался слишком густым, используйте его к пресноводным рыбам. Мы не можем отказать себе в удовольствии представить взору нашего читателя памфлет, который некий гастроном, находившийся в плохом расположении духа, адресовал жителям Женевы по поводу женевского соуса. Приводим его полностью, но не берем на себя за него никакой ответственности. С меня достаточно того, что в Швейцарской конфедерации уже есть один город, настроенный против меня, и я не хочу, чтобы так же относилась ко мне и столица этой Конфедерации.

«Следует знать, — говорит этот любитель поесть, — что если вы обратитесь к жителю Женевы за рецептом женевского соуса, который является одним из самых экономичных и самых простых, то он всегда для вас напишет и передаст вам целый длинный свиток, в котором вам, в частности, будет предписано для приготовления отвара, в котором вы будете варить любую рыбу, которую соберетесь подавать с женевским соусом, обязательно использовать смесь из равных частей шампанского и бордоского вина. Мы предупреждаем всех путешественников, что они не должны доверяться этому рецепту, который в Женеве используется лишь для иностранцев, когда местные жители хотят придать себе важный вид, написав подобный рецепт. Если житель Женевы может решиться на расходы для покупки шампанского или бордоского вина, то он это сделает, чтобы выпить их в компании, а вовсе не для того, чтобы вылить их в котелок у себя в кухне».

СОУС ТАЛЬПАЖ (к жареным зайцу и кролику). Растопите свиное сало, чтобы приготовить на нем темную заправку, добавьте чеснок, несколько луковиц лука-шалота, влейте вино, посолите, поперчите, зажарьте печень, раздавите ее с уксусом и добавьте к соусу. В момент подачи на стол протрите этот соус через сито и добавьте к нему сок от жарки зайца или кролика. Этот соус должен быть очень острым. Он такой вкусный, что пальчики оближешь!

СОУС БАРХАТИСТЫЙ УВАРЕННЫЙ

Бархатистый соус готовят так же, как испанский, упаривая его и добавляя шампиньоны, а также мелко нарезанные трюфели.

СОУС ИСПАНСКИЙ

(Рецепт из книги «Национальный кулинар», который совсем не является экономичным.)

> «Положите в кастрюлю два куска телячьей ножки («орешки»), одного фазана или четырех куропаток, половину центральной части окорока, четыре или пять крупных морковок, пять луковиц, в одну из которых воткните пять гвоздик. Вылейте на это мясо бутылку сухой мадеры, а также полный половник мясного желе, поставьте кастрюлю на сильный огонь. Когда жидкость упарится, огонь убавьте. После того как ваше желе изменит свой цвет и станет коричневатым, снимите кастрюлю с огня и оставьте ее на десять минут при комнатной температуре, чтобы желе сформировалось. Замочите темные отруби и используйте экстракт из них для приготовления вашего испанского соуса. После того как вы снимете пену, у вас получится темная мучная заправка, которую надо разбавить жидкостью и вылить на мясо, которое варится у вас в кастрюле. Добавьте туда же шампиньоны, пучок петрушки и зеленого лука, несколько луковиц лука-шалота, тимьян и лавровый лист. Когда соус закипит, отставьте его на край жаровни, чтобы он кипел совсем слабо, и держите там до тех пор, пока мясо хорошо сварится. Этот соус должен иметь приятный цвет, то есть не должен быть ни чересчур бледным, ни чересчур темным. Он должен быть густым, но не слишком».

Вот замечания, которые господин Вюймот написал на полях этого рецепта: «Я не могу ни понять, ни одобрить использование темных отрубей в испанском соусе».

СОУС ИСПАНСКИЙ ПРОИЗВОДНЫЙ (по рецепту того же кулинарного авторитета). Влейте в кастрюлю одинаковое

количество мясного бульона и испанского соуса. Далее поступайте, как мы рассказывали выше: добавьте шампиньоны, примерно дюжину на литр соуса, и доведите до кипения. Снимите пену и тщательно удалите жир. Дайте упариться до тех пор, пока соус достаточно не загустеет. Протрите его через сито и, когда будет нужно, разогревайте на водяной бане. В этот соус можно также добавлять белое вино. Но не так, как говорит «Национальный кулинар», брать столько же вина, сколько бульона, а только полстакана белого вина на два литра бульона.

СПАРЖА

Вряд ли нужно описывать растение, которое всем известно. Спаржа бывает белая, фиолетовая и зеленая. Белая спаржа самая скороспелая, у нее приятный сладковатый вкус, но она мало питательна. Широко известна спаржа из Маршьена, из Бельгии и из Голландии. Фиолетовая спаржа самая крупная и самая питательная. Это преимущественно спаржа, выращиваемая в Ульме и в Польше. Зеленая спаржа самая мелкая, ее едят почти целиком, она имеет очень приятный вкус. В Италии, где вкусы публики отличаются скорее своей странностью, чем изысканностью, предпочитают дикую спаржу. Ее очень любят хищные животные, кошки и собаки.

В наше время самый лучший способ приготовления спаржи — варка на пару. В Риме существовала поговорка, имеющая отношение к спарже. Когда хотели, чтобы что-нибудь было сделано быстро, то говорили: «Сделайте это быстрее, чем сварили бы спаржу». Белая спаржа в основном характерна для Франции. Хорошенько очистив и вымыв ростки спаржи, их нарезают так, чтобы они были одинаковой длины, связывают небольшими пучками и отваривают в подсоленной воде, чтобы они оставались слегка хрустящими на вкус. Спаржу подают в горячем виде на сложенной салфетке, которая впитывает воду. Спаржу едят со сливочным или с растительным маслом. По этому поводу мы расскажем историю о Фонтенелле.

Фонтенелль очень любил спаржу, особенно с растительным маслом, а аббат Терассон любил ее со сливочным маслом. Однажды Терассон пригласил Фонтенелля на обед. Фонтенелль сказал ему, что приносит большую жертву и уступает аббату половину своего блюда спаржи. Эту половину спаржи приказано было подать со сливочным маслом. Незадолго до того, как надо было садиться за стол, аббат почувствовал себя плохо, и его разбил удар. Тогда Фонтенелль вскочил из-за стола и побежал на кухню с криком: «Теперь все в постном масле, все в постном масле!..»

СПАРЖА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. Ее отваривают, как для белого соуса, и едят в холодном виде с соусом на растительном масле, который описан для артишоков.

СПАРЖА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. Положите в кастрюлю две ложки муки, влейте немного воды, добавьте соль, перец и мускатный орех. Поварите немного, слейте жидкость, в которой варилась спаржа, приготовьте четыре яичных желтка, возьмите 125 г хорошего сливочного масла, дайте соусу загустеть, стараясь

при этом, чтобы яичный желток сварился. Процедите соус через сито, добавьте лимонный сок и подавайте со спаржей.

СПАРЖА ОТВАРНАЯ ПО РЕЦЕПТУ ОДО. Спаржу варят в воде и в качестве соуса используют подливку от телячьего огузка, который готовится в собственном соку. С этой подливки следует частично удалить жир.

СПАРЖА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Используют самые маленькие ростки спаржи и все их мягкие части нарезают мелкими кусочками. Эти кусочки отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и варят на сильном огне со сливочным маслом, солью, перцем и пряной зеленью, либо кладут спаржу в кастрюлю, слегка посыпают мукой с небольшим количеством сахара, добавляют немного мясного бульона и воды. Нагревают короткое время на сильном огне и подают на стол.

РОСТКИ СПАРЖИ В МЯСНОМ СОКЕ. Нарежьте верхушки ростков спаржи, растопите свиное сало, обжарьте в нем спаржу, добавьте петрушку, нарубленный кервель, соль, белый перец, мускатный орех. На малом огне нагрейте все вместе в мясном бульоне, затем снимите жир. Подавайте в горячем виде, добавив сок от баранины.

ЖАРЕНАЯ СПАРЖА. Удалите жесткую часть ростков спаржи, бланшируйте их в подсоленной воде, выньте из воды и переложите в холодную воду, в результате спаржа сохранит зеленый цвет. Затем выньте спаржу из холодной воды, посыпьте мукой, свяжите бечевками в пучки по 6–7 ростков, окуните их во взбитое яйцо и зажарьте во фритюре.

СПАРЖА МОНСЕЛЕ. Бланшируйте мягкие части ростков спаржи, как описано выше, и варите их в светлой мясной подливке от телятины и ветчины. Для загустения добавьте кусок сливочного масла, обваленный в муке.

РАГУ ИЗ РОСТКОВ СПАРЖИ. Отрежьте зеленую часть от ростков спаржи, бланшируйте, положите в кастрюлю с подливкой от тушеной телятины, варите на медленном огне до уваривания соуса, затем добавьте немного сливочного масла и муки и при перемешивании дайте загустеть. Можете добавить немного лимонного сока, чтобы придать слегка кислый вкус.

СПАРЖА В МЯСНОМ СОКЕ. Возьмите сок от жареной баранины, например от бараньей ножки. Нарежьте спаржу и

возьмите только кончики ростков. Обжарьте их на сильном огне в расплавленном свином сале, добавьте петрушку, мелко нарезанный кервель, белый перец и мускатный орех. Дайте немного покипеть на слабом огне в мясном бульоне, снимите жир и подавайте в горячем виде, добавив сок от жареной баранины.

ЯИЧНИЦА СО СПАРЖЕЙ. Готовьте это блюдо в тот день, когда у вас будет бульон из цыпленка. Посолите и поперчите яйца, которые надо взбить вместе с ростками спаржи (их кончиками), добавьте на шесть яиц полстакана, а на двенадцать яиц — целый стакан бульона из цыпленка. Готовьте яичницу как обычно, а добавление бульона из цыпленка придаст вашей яичнице необыкновенную бархатистость.

СПАРЖА ПОМПАДУР. Господин де Жарант — государственный министр в эпоху фавора госпожи де Помпадур — оставил нашему знаменитому гурману и кулинару Гримо де ля Реньеру, достойному племяннику своего дядюшки, следующий рецепт: «Выберите три ростка самой лучшей голландской спаржи, это значит, что ростки должны быть белыми с фиолетовым кончиком. Очистите их, промойте и отварите погруженными в воду как обычно (я имею в виду, в кипящей воде), затем нарежьте их на кусочки наискосок со стороны кончика. Длина кусочков должна быть примерно с мизинец. Берите только самые лучшие кусочки и отложите в сторону то, что остается от их стеблей. Эти кусочки положите в горячую салфетку, чтобы с них стекла вода, и они оставались горячими в то время, пока вы будете готовить для них соус. Возьмите содержимое среднего горшочка сливочного масла из Ванвра или из Превале. Масло из горшочка берите ложками и выкладывайте в серебряную кастрюлю. Добавьте немного соли, добрую щепотку порошка из кожуры мускатного ореха, ложечку самой лучшей муки крупчатки из пшеницы-полбы и, кроме того, два свежих яичных желтка, которые надо хорошенько размешать с четырьмя ложками сока зеленого мускатного винограда.

Этот соус надо сварить на водяной бане, чтобы он не стал при этом чересчур тяжелым для желудка за счет излишней густоты. Вылейте на нарезанные кусочки спаржи этот соус и подавайте на стол все вместе. Кастрюля должна быть под крышкой, чтобы это прекрасное блюдо не потеряло на столе свой вкус и было оценено по своему достоинству».

СПИНА ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

Так называют часть тушки зайца или кролика, расположенную между передними и задними лапами. Эта часть самая нежная, ее подают преимущественно в виде жаркого. Берут зайца или кролика, удаляют передние и задние лапы, от тушки остается один кусок. Этот кусок шпигуют тонкими ломтиками сала и надевают на вертел. Для того чтобы получить достаточное количество мяса для жаркого, требуются три или четыре кролика. На гарнир подают померанец, нарезанный дольками или на четыре части. Не забудьте выдержать в маринаде куски мяса, перед тем как надевать на вертел *(см. Маринад)*.

СПИНОРОГ (КАПЕРПЛИНИЯ)

Это хрящевая рыба с туловищем яркой окраски. Когда ее берут в руки, она издает звук, похожий на хрюканье свиньи. Вкус ее великолепен, и в Афинах за эту рыбу платили баснословную цену.

СПИРТ И АЛКОГОЛЬ

Алкоголь — арабское слово, которое обозначает твердое вещество или летучую жидкость. В наше время алкоголем называют только летучее и горючее производное сброженной жидкости, которое называется винным спиртом. Алкоголь был открыт в XIV в. Этим открытием мы обязаны знаменитому алхимику из Монпелье по имени Арно де Вильнев. Спирт — производное сахаристых веществ, его можно извлечь из вина, спирта, сидра, получить из риса, сахара и чаще всего из фруктов, зерен или смол, которые содержат сахар. Слабый алкоголь называют водкой, сильный — это горючий винный спирт с крепким вкусом. Он вызывает опьянение и снижение умственных способностей. Вкус его тем сильнее, чем лучше спирт очищен. Он очень хорошо растворяется в воде, соединяясь с которой образует водку. Между этими двумя жидкостями существует очень тесная связь, так что то, что мы скажем сейчас о спирте, относится также и к водке.

Водка — это содержащая спирт жидкость с большим количеством воды, в ней имеется также немного уксусной кислоты. Водку получают перегонкой вина, зерна, картофеля, винограда, перца, сидра, мелассы, винного отстоя, риса, вишен, слив, моркови, смородины, сока фиников, кокосовых орехов, можжевельника, гороха, фасоли, свеклы и кленового сиропа. Первыми опытами по перегонке вина для получения водки мы также обязаны Арно де Вильневу, врачу-алхимику из Монпелье. Эта перегонка вина в водку — основа для получения всех столовых ликеров. Она представляет собой прозрачную бесцветную летучую жидкость крепкого вкуса, имеющую различную плотность в зависимости от того, сколько воды в ней содержится. Она воспламеняется, что впрямую связано с ее плотностью, и обладает свойством растворять смолы и ароматические вещества. Кроме того, она может предохранять от порчи и гниения растительные и животные продукты *(Словарь напитков М.Ф. Оланье)*.

ССЕК ТЕЛЯЧИЙ

Это кусок мяса, отрубленный в поперечном направлении. Телячий ссек представляет собой мясистую часть телячьей ноги от бедра до колена. Это очень хороший кусок, если его правильно приготовить.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕЛЯЧЬЕГО ССЕКА. Возьмите толстые куски телячьего ссека, нашпигуйте их получше свиным салом, посыпьте солью, перцем и другими специями. Положите на дно кастрюли ломтики свиного сала, а на них выложите куски телятины. Сначала поставьте это рагу на средний огонь, чтобы мясо дало сок, затем прибавьте огонь и дайте кускам телятины подрумяниться с двух сторон. Для этого посыпьте их немного мукой, затем поджарьте в расплавленном свином сале, которое после этого следует убрать, чтобы получилось немного бульона. Когда куски телячьего ссека достаточно подрумянятся, убавьте огонь, а в кастрюлю положите немного петрушки и зеленого лука. Для загустения добавьте к соусу яичные желтки и сок зеленого винограда, после этого можете подавать рагу на стол.

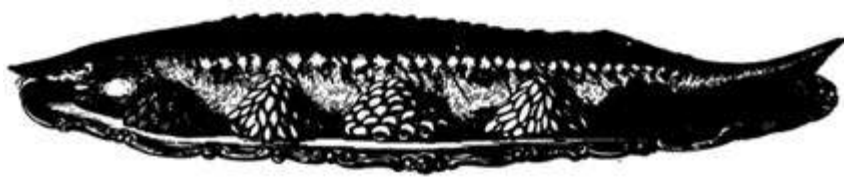
ССЕК ТЕЛЯЧИЙ С КОЖЕЙ ОТ СВИНОГО САЛА. Нашпигуйте телятину свиным салом, посыпьте солью, перцем, добавьте петрушку, зеленый лук, лук-шалот, немного чеснока. Предварительно все это хорошо порубите. Нарежьте кусочками кожу от свежего свиного сала, положите в керамическую миску мясо, на него слой кожи от сала и продолжайте класть такими же слоями до верха посудины. Влейте полстакана воды и столько же водки. Варите на горячих углях четыре или пять часов и подавайте как говядину.

РУБЛЕНЫЙ ССЕК ТЕЛЯЧИЙ. Мелко нарежьте телятину вместе со свиным салом, предварительно сняв кожу. Добавьте шампиньоны, петрушку и хлебный мякиш, два крутых яйца, два сырых яичных желтка и положите этот фарш в форму для пирога, а на дно формы выложите ломтики свиного сала. Жарьте фарш в этой форме, но если жарить на горячих углях, то сверху образуется корка, поэтому сделайте в ней дырочку, чтобы выходил горячий воздух. Когда фарш зажарится, добавьте к нему сок от телячьей ножки, немного сока от зеленого винограда, а в этот сок вбейте один яичный желток. После этого можете подавать на стол.

ССЕК ГОВЯЖИЙ. Ссек говяжий используют для приготовления фарша, к нему добавляют лук репчатый, лук зеленый, соль, перец, гвоздику, и все вместе готовят, после чего вливают немного сока зеленого винограда и подают на стол.

СТЕРЛЯДЬ

В России существует рыба, к которой русские питают такую же большую любовь, какую римляне питали к султанке и дораде. Известно, что в Риме гостеприимный хозяин-амфитрион обычно показывал живых дорад и султанок, которые должны были подаваться на обед. Поскольку от Рима до того места, где ловили этих рыб, было двенадцать лье, рабы передавали рыб эстафетой и не меняли при этом воду. Почти всегда прибывая вовремя, чтобы гости могли увидеть, как при агонии рыб их чешуя теряла золото, пурпур и лазурь своей окраски. То же самое и даже хуже происходило, когда какой-нибудь русский хотел угостить стерлядью своих друзей. Стерлядь, или маленький осетр *(Acipenser rethenus)*, — это было блюдо, равного которому не знали вельможи в Петербурге и бояре в Москве. Обычный большой осетр ценился лишь за то, что из него получали икру. До того как в России появились железные дороги, иногда стерляди требовалось проехать путь в двести или триста лье, чтобы иметь честь быть поданной к столу какого-нибудь князя. Но в холодные зимы, когда на термометре 30–32° ниже нуля, а рыбе надо проехать двести — триста лье в одной и той же воде при температуре, равной нулю, то сделать это нелегко, потому что воду надо подогревать по мере ее охлаждения. Существовали кареты только для перевозки стерляди, и иногда бывало так, что простой суп из стерляди, если для его приготовления использовались две или три таких рыбы, стоил от шести до восьми тысяч франков.



СТЕРЛЯДЬ В ВИНЕ ШАБЛИ. После того, что мы только что рассказали, вряд ли имеет смысл говорить, что стерлядь — самая ценная из русских рыб. Стерлядь надо выбирать средней величины, с нее следует снять острые чешуйки, которые находятся на боках и на спине, тщательно очистить ее, выпотрошить и промыть. Там, где возле хвоста кончается мясо, нужно сделать надрез, чтобы иметь возможность ухватить нервный пучок, который проходит вдоль хребта рыбы — он имеет толщину деревянной вязальной спицы. Когда вы вытащили наружу этот нервный тяж, его надо захватить с помощью салфетки и вытянуть целиком, но стараясь делать это постепенно.

Дальше стерлядь разрезают на пять или шесть кусков поперек и наискосок, куски кладут в кастрюлю, на дне которой находится сливочное масло, а сверху на куски рыбы кладут нарезанный ломтиками корень петрушки, один лавровый лист и неочищенный зубчик чеснока. Рыбу солят и вливают в нее на три четверти кастрюли вино шабли, а также сок двух или трех лимонов. Кастрюлю закрывают крышкой, жидкость доводят до кипения на сильном огне, так, чтобы когда стерлядь сварится, содержимое кастрюли уварилось наполовину. После этого снимают жир, добавляют к содержимому кастрюли несколько ложек жидкого мясного желе, вливают бульон и для загустения добавляют кусок сливочного масла, обваленный в муке. Вливают сок одного лимона, после чего куски стерляди выкладывают на длинное блюдо в форме целой рыбы. С двух сторон от рыбы кладут трюфели, маслины, мясные клецки и шампиньоны букетиками, сверху заливают частью соуса, а остальной соус подают в соуснике. Мы взяли эту статью из книги Кухня всех народов, которая представляет собой труд господина Юрбона Дюбуа. Это единственная кулинарная книга, в которой я нашел этот и еще два метода приготовления стерляди. Мы собираемся написать в Россию, чтобы получить рецепт знаменитого супа, который называется уха, и который стоит, как мы уже сказали, иногда до 6–8 тысяч франков. В наше время этот суп стоит столько же, сколько стоит суп из черепахи. Если господин Кост соблаговолит заняться акклиматизацией стерляди, она будет стоить столько же, сколько стоит обычный суп.

ХОЛОДНЫЙ ПИРОГ ИЗ СТЕРЛЯДИ. Если бы в Петербурге кто-нибудь готовил холодный пирог из стерляди в хороших условиях, то я не сомневаюсь, что вскоре это блюдо было бы оценено и введено в обычай гурманами всех стран. У меня была возможность иногда готовить это блюдо, и я нашел, что качество этой рыбы вполне подходит для такого ее использования.

Вымойте стерлядь как полагается, нарежьте ее кусками, положите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла, залейте стаканом белого вина, положите туда свежие мелко нарезанные трюфели и пучок петрушки вместе с пряными травами. Варите рыбу семь-восемь минут, накройте кастрюлю крышкой и снимите с огня. Через десять минут слейте жидкость со стерляди в керамическую посудину, затем выньте из кастрюли куски рыбы и разрежьте каждый из этих кусков на две части вдоль, чтобы тщательно вынуть кости и хребет. Положите рыбу в глубокое блюдо, добавьте 500–600 граммов сырых трюфелей, с которых снята кожа и которые нарезаны на четыре части. Посыпьте солью, специями, мелко нарезанной петрушкой и

добавьте несколько ложек мадеры. Закройте посудину и оставьте в ней рыбу вместе с трюфелями и вином на час. Нарежьте кусочками 300 г угря и столько же щуки, предварительно вынув хребет. Положите эти кусочки в ступку, как следует разотрите и выньте из ступки. Разотрите 500 г свежего свиного сала и оставьте его на некоторое время. И, наконец, разотрите в ступке четыре сырых трюфеля, туда же положите панировочные сухари в объеме, примерно равном объему куриного яйца, а также филе шести анчоусов. Когда все хорошо размешается, добавьте к этому фаршу свиное сало и растертую мякоть рыбы, которую вы приготовили раньше. Добавьте по вкусу соль и специи, еще раз разотрите в ступке и за пять минут до того, как вынимать смесь из ступки, добавьте к ней немного жидкости, в которой варилась стерлядь. Возьмите форму для пирога, положите на дно слой песочного теста, затем выложите слой фарша, чтобы он покрыл дно и края формы. Заполните остальное пространство кусками стерляди и трюфелями, выкладывая их слоями, которые будете чередовать со слоями фарша. Закончите этот пирог и пеките его как обычно. Через полчаса, после того как вынете пирог из духовки, положите сверху несколько ложек хорошего мясного желе, к которому вы добавите специи и равный объем мадеры. Дайте пирогу охладиться, прежде чем подавать его на стол.

СУП БУАЙБЕС ИЗ СТЕРЛЯДИ. Убейте небольшую стерлядь, вымойте ее, разрежьте на кус-ки поперек и держите на льду. Мелко нарежьте две луковицы, а также белую часть лука-порея, выложите их в кастрюлю, влейте хорошее оливковое масло, добавьте два зубчика чеснока и обжарьте, чтобы слегка подрумянить. Добавьте куски стерляди, а также дюжину ершей, одного маленького угря и шесть крупных раков, разрезанных пополам вдоль. Положите туда же пучок петрушки, два маленьких красных перца, щепотку соли, мякоть одного лимона, нарезанную ломтиками, без зернышек и кожи, а также две столовые ложки томатного пюре. Добавьте жидкость, которая состоит на две трети из белого вина, а на одну треть из рыбного бульона. Поставьте кастрюлю на сильный огонь и варите 12–14 минут. Затем снимите кастрюлю с огня, слейте жидкость, процедите ее через сито, вылейте в глубокое блюдо и положите на дно ломтики хлеба. На другое блюдо выложите приготовленную стерлядь и подавайте ее на стол одновременно с бульоном и хлебом.

СТРАУС

Самая большая из птиц, самая известная и к тому же очень давно известна как пища, потому что уже в Ветхом Завете говорится о страусах, в частности в Дейтерономе, где Моисей запрещает евреям есть мясо страуса. У римлян оно широко использовалось в пищу. Пишут, что Гелиогабал велел на одной из своих трапез подать головы шестисот страусов, но он ел только их мозги. Мясо страусов жесткое и безвкусное, однако можно есть крылья, которые представляют собой самую нежную часть страуса, а также филе, если их хорошо приготовить.

Яйца страуса очень большие. Известно, что некоторые из них весят столько же, сколько тридцать куриных яиц. Путешественники, которым довелось попробовать страусиные яйца, находят, что они очень вкусные. На мысе Доброй Надежды существует весьма значительная торговля страусиными яйцами. Из них готовят даже гигантские омлеты, добавляя жир. Кроме того, их используют для осветления кофе. В наши дни арабы, как в древности евреи, воздерживаются от того, чтобы есть мясо страуса. Но они очень высоко ценят жир этих птиц, который используют для приготовления своих блюд, а также для того, чтобы натирать тело при ревматизме и других болезнях. Этот жир продается очень дорого, может быть, потому, что он крайне редко встречается.

СТРЕПЕТ

Накануне того дня, когда я должен был покинуть Астрахань, мне нанес визит князь Тюмень, властелин калмыков. Я очень волновался по поводу того, как я буду жить, когда мы будем пересекать степи нагайских татар. Я знал, что в этих степях из дичи были только стрепеты и дикие гуси, но эти очень подозрительные птицы держатся на таком расстоянии от охотника, что почти невозможно убить их из ружья. Князь, с которым я уже не раз раньше беседовал о гостеприимстве, которое он нам оказал, и о тех, иногда несколько странных блюдах, которыми он угощал нас, сказал мне, чтобы я не беспокоился и что он возьмет на себя мое пропитание во время всего нашего путешествия. Он только спросил у меня, считаю ли я, что нам абсолютно необходим хлеб. В таком случае он посоветовал нам запастись двумя или тремя караваями хлеба самого большого размера. Что касается вина, то в нашем распоряжении будет целиком погреб нашего хозяина. Этот погреб оказался одним из лучших, с которыми мне когда-нибудь приходилось иметь дело.

Итак, мы должны были отправляться на следующий день примерно в шесть часов вечера. Князь поинтересовался обо всех подробностях нашего путешествия, посчитал на пальцах часы и сказал нам: «Не беспокойтесь, мяса вам хватит». Признаюсь, что его уверенность очень ободрила меня, потому что хорошая еда — это один из приятных моментов длинного и утомительного путешествия, а мы ехали днем и ночью, проезжая в тарантасе каждые сутки по пятьдесят лье. Тарантас представляет собой экипаж без подвески, который везде проезжает, не взирая на овраги, ручьи и даже небольшие речки. Итак, мы отправились в означенный час, но к нам никто не пришел от князя Тюменя, что меня несколько обеспокоило. Однако, веря ему на слово, мы удовольствовались лишь тем, что подождали несколько минут после того, как переехали Волгу, которая в Астрахани имеет в ширину около одного лье. Однако, не видя никакого калмыка ни рядом с нами, ни вдалеке, мы подумали, что князь забыл и крикнули нашему кучеру: «Pascare!», что значит «поедем быстрее». Ночь была ясной, степи, через которые мы проезжали, покрыты слоем вереска и представляли собой дорогу довольно приятную. Нас сильно тряхнуло два или три раза и то лишь тогда, когда мы пересекали овраги. В таких ситуациях экипаж в Европе просто рассыпался бы. Мы издалека увидели что-то вроде переезда людей на верблюдах. Это оказалась семья калмыков,

которая была недовольна тем местом, какое они выбрали, чтобы поставить свою палатку, и отправлялась на поиски другого места. Я начинал немного беспокоиться, не по поводу нашего хлеба, а по поводу того, что мы положим на этот хлеб. В этот момент я увидел соляное озеро, берега которого были покрыты дикими гусями и стрепетами. Я знал, как трудно мне будет приблизиться к этим птицам, поскольку и те и другие — наиболее подозрительные из всех птиц вообще. Поэтому я предложил кучеру съехать с дороги и двигаться в экипаже по направлению к берегам озера, а озеро это блестело как чаша с серебром. На этом соляном озере птицы с длинными шеями паслись среди красных растений с серебристыми цветками, но при первом же движении, которое я сделал в глубине моего экипажа, какая-то утка издала тревожный крик, и вся стая с трубными криками поднялась с шумом кавалерийского полка. И вдруг среди этих криков, которые были, разумеется, криками диких гусей и стрепетов, я услышал также возгласы охотника и увидел, как в вихрь этих обезумевших птиц устремились еще две птицы, которые по сравнению с гусями и стрепетами казались размером с ласточку. Это были два благородных сокола, которых послал мне вместе с окольничими князь Тюмень, верный своему обещанию. Наконец-то я увидел тех, кто будет снабжать меня пищей. В тот же самый момент мы заметили, как возле нашего тарантаса промчались два калмыка на лошадях, которые звали своих соколов, показывая им сырое мясо. Каждый из соколов к этому моменту уже схватил свою добычу, которой оказались два стрепета. Мы выскочили из тарантаса и через несколько мгновений оказались вместе со всадниками на том месте, где происходила битва. На самом деле битва уже закончилась, потому что обе дрофы (а стрепет — это разновидность дрофы) уже сдались, получив или не получив помощь от других. Мы снова познакомились с нашими калмыками, потому что я вспомнил, что уже видел их на охоте на лебедей и цапель, в которой мы участвовали несколькими днями раньше. Они тоже узнали нас, выпили из наших фляжек немного водки и предложили нам вновь занять места в тарантасе. Я попросил показать мне добычу, потому что никогда вблизи не видел маленькую дрофу, только один раз, пересекая Гвадал-Квивир, я убил большую дрофу, однако не смог подобрать ее, потому что находился на борту парохода. Стрепет — это очень красивая птица, у нее прелестная головка, которая напоминает голову куропатки, очень красивое белое оперенье на брюшке, на спине оно разноцветное. Я попытался вырвать несколько перьев у стрепетов, но поскольку они очень крепко держались в коже, то я начинал опасаться за наши зубы, ведь кожа стрепетов казалась

такой твердой. В конце концов мы прибыли на ямскую станцию. Князь говорил, что мы не должны беспокоиться и целиком довериться его людям. Действительно, через четверть часа обе наши птицы были надеты на палочки, их побили о стену, в результате получилось жаркое, если не мягкое, то, по крайней мере, съедобное. Я заметил еще одну вещь, которая вызвала у меня чувство некоторого удовлетворения: мы уже проехали двадцать лье по степи, но еще ни разу нам не попался ни жаворонок, ни трясогузка.

СТРИЖ

Эта птица немного больше по размеру, чем ласточка, и очень на нее похожа. У стрижа нет лап, поэтому он вынужден непрерывно летать и питаться насекомыми, которых находит в воздухе. Эта птица высоко ценится и продается за большие деньги в Италии, особенно в Болонье. Дело в том, что мясо стрижа обладает очень приятным вкусом, высокопитательное и легко переваривается.

СУДАК

Судак — это рыба, которая распространена повсеместно на севере Европы. Существует два вида судаков: одни из них живут только в озерах и больших реках, а другие в море, но неподалеку от устьев больших рек. Судаки распространены в России, на юге Германии судака называют *schills*. В Пруссии судаки встречаются очень часто и обычно весьма высокого качества, особенно те, коих вылавливают в больших реках. По вкусу судак немного напоминает крупную рыбу, которая встречается в Средиземном море и называется миллан. В России судак — это одна из ценных рыб, обитающая во всех водоемах и реках. Величина судака зависит от того, где он водится. По форме судак напоминает щуку и немного похож на нее по вкусу.

СУДАК ПО-МОСКОВСКИ. Очистите от чешуи хвост крупного судака, нарежьте его на куски толщиной в 3 см, выложите эти куски на решетку и погрузите их вместе с решеткой в подсоленную кипящую воду. Добавьте пучок петрушки, дайте жидкости еще раз вскипеть, снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и держите десять минут рядом с огнем. Далее мелко нарежьте одну луковицу, обжарьте в глубокой сковороде в хорошем сливочном масле. Когда подрумянится, положите туда же два мелких красных перчика и 400–500 г хорошего очищенного и промытого риса. Выдержите на сильном огне две минуты и влейте рыбный бульон, чтобы бульона было по высоте в три раза больше, чем риса.

Накройте кастрюлю и десять минут держите на сильном огне, затем переставьте на слабый огонь. Через четверть часа рис сварится, а зернышки его останутся целыми, но и не будут совсем сухими. Тогда влейте в рис пять или шесть столовых ложек томатного соуса, подержите пять минут рядом с огнем и после этого положите в кастрюлю кусок сливочного масла, три дюжины раковых хвостиков и столько же маслин, фаршированных анчоусами и выдержанных в растительном масле. Поместите рис на горячее блюдо, хорошенько слейте бульон с кусков судака, выложите их поверх риса, придайте хвосту форму, которая имеется у рыбы, и слегка смочите судака расплавленным

сливочным маслом.

СУДАК ДЛЯ ГУРМАНОВ. Возьмите живых судаков среднего размера, убейте их, очистите от чешуи, удалите жабры, разрежьте на куски поперек, выпотрошите, промойте и оботрите чистой салфеткой. Положите на дно кастрюли или сковороды сливочное масло, на него несколько свежих шампиньонов, нарезанных тонкими ломтиками. Слегка посолите шампиньоны, выложите на них куски рыбы, посолите, поперчите, влейте на три четверти кастрюли по высоте белое вино, лимонный сок и жидкость, в которой варилось две дюжины бланшированных устриц. Добавьте пучок петрушки и других пряных трав, а также небольшой кусочек сливочного масла, обвалянный в муке и в таком же количестве порошка кари. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на сильный огонь. Пусть жидкость кипит в течение 12 минут. Затем все куски рыбы, стараясь их не повредить, выложите на горячее блюдо, достаньте из кастрюли пучок трав. В ту жидкость, которая останется, для загустения добавьте три яичных желтка. Не перемешивайте жидкость и проварите ее в течение некоторого времени на слабом огне, не давая ей кипеть. Смешайте устриц с соусом и вылейте соус на куски рыбы.

СУЛТАНКА

Это морская рыба, которую еще называют барабулей. У нее красное туловище и очень большая голова. Она встречается в особенно больших количествах в Средиземном море, где ее вылавливают повсюду, обычно там, где илистое дно. Султанка есть также и в океане, в частности в проливе Ла-Манш, но там она попадается все реже и реже. Эта рыба очень ценилась греками и римлянами, как за свой великолепный вкус, так и за красоту своей окраски. Римляне особенно известны тем, что превратили султанку в предмет большой роскоши и не отказывались от самых безумных расходов ради того, чтобы раздобыть эту рыбу. Среди древних авторов Светоний рассказывает нам о том, что в его время султанки так высоко ценились, что однажды три таких рыбки были проданы за тридцать тысяч сестерциев (5844 франка); это заставило Тиберия издать законы, направленные против роскоши, и обложить пошлиной продукты, которые привозили на рынок. Варон пишет, что в прудах Гортензиуса держали огромное количество султанок и Гортензиус велел доставлять султанок к столу по узким желобкам, чтобы приглашенные, сидя за столами, где они ели, могли видеть, как султанки умирают в керамических сосудах, и любоваться всеми изменениями их великолепных окрасок, которые происходят во время агонии. Одним из самых больших удовольствий в это время было задушить рукой одну из таких рыбок, чтобы разглядеть самые разные изменения оттенков, которые происходят по мере того, как кровь уходит внутрь туловища рыбки. Ее окраска меняется от пурпурной, фиолетовой и голубой до самой бледной и белой. Этот варварский спектакль повторялся за самыми лучшими столами, где султанок клали на зажженную жаровню в блюдах и накрывали их прозрачными колпаками. Зажигая в жаровне небольшой огонь, гости имели двойное удовольствие: во-первых, они могли любоваться этим спектаклем, а во-вторых, есть самую свежайшую рыбу.

В наши дни султанка не пользуется восхищением, с которым отзывались о ней римляне, но по-прежнему высоко ценится гурманами. Ее мясо белое, твердое, хрустящее, приятное на вкус и легко переваривается, потому что в нем нет жира. Самый лучший способ готовить султанок, по мнению господина де Куршана, состоит в том, что рыбок надо выпотрошить через жабры, не очищая от чешуи, и зажарить на решетке на красных углях. После этого подавать под белым соусом, в который добавляют каперсы и законсервированные бутоны настурции, а

также размятую тщательным образом печень тех же султанок. Султанок нередко варят в отваре с пряными травами и вином, но мы не советуем делать этого, потому что из всего, что удалось попробовать для приготовления султанок, самый лучший способ — приготовление на решетке.

СУЛТАНКА ЗАПЕЧЕННАЯ. Выпотрошите султанок, отрежьте головы, натрите блюдо или форму для пирога сливочным маслом, в которое добавлена соль, мелко нарезанный перец, пряные травы, петрушка и зеленый лук. Выложите туда же султанок, посыпьте сверху тем же, что положили на дно, полейте расплавленным сливочным маслом, панируйте очень мелкими панировочными сухарями и запеките в духовке или в кастрюле. Приготовьте соус, в который надо положить лук-татарку, петрушку, шампиньоны и трюфели. Этот соус надо добавить в кастрюлю, когда масло расплавится. Всыпьте туда же соль и перец. Смочите небольшим количеством рыбного бульона и дайте немного покипеть на слабом огне. Если соус получается слишком жидким, добавьте для загустения раковую подливку. Переложите в блюдо, выложите по краям рыбное филе и подавайте в горячем виде в качестве антре.

СУЛТАНКИ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ В АНЧОУСНОМ СОУСЕ. Когда вы выпотрошите султанок, отрежьте им головы, смочите рыб в растопленном сливочном масле с солью, обжарьте на слабом огне на решетке. Когда зажарятся, выложите их на блюдо. Приготовьте белый соус со свежим сливочным маслом, добавьте щепотку муки, цельную луковицу лука-татарки, соль, перец, мускатный орех, немного воды и уксуса и двух анчоусов. Дайте соусу загустеть, вылейте его на султанок и подавайте в горячем виде.

СУЛТАНКИ В МАРИНАДЕ. Выпотрошите султанок, отрежьте им головы, отделите филе и оставьте их на два часа в кастрюле в маринаде, куда положены ломтики луковицы, лук-татарка, несколько лавровых листьев, соль, перец, лимонный сок или немного уксуса. Выньте султанок из этой кастрюли, оботрите маринад, посыпьте мукой и зажарьте в очень хорошем расплавленном сливочном масле. Когда султанки хорошо подрумянятся, подавайте их, выложив на сложенную салфетку, в блюдо для антреме.

ФИЛЕ СУЛТАНКИ С ЗЕЛЕНЬЮ. Приготовьте султанок, как описано выше, отделите филе и положите в кастрюлю или глубокую сковороду, куда добавьте немного мелко нарубленных пряных трав. Положите туда же расплавленное сливочное масло, соль, перец, мелко нарубленную петрушку и лук-татарку. Дайте слегка потушиться в течение часа и затем поставьте на горячие

угли, чтобы масло рас плавилось. Панируйте сухарями и зажарьте на решетке. Приготовьте соус ремул ад на хорошем растительном масле, добавьте несколько каперсов, мелко нарубленную петрушку, немного лука-татарки, один анчоус, перец, соль, немного горчицы и лимонного сока. Все это смешайте, положите соус в середину блюда, а вокруг выложите зажаренное филе султанки. Подавайте в горячем виде в качестве антреме.

СУП

Супом называют любое блюдо, предназначенное для того, чтобы быть поданным на стол в супнице и в начале трапезы. «Потофё» — это название бульона, который готовят, отваривая говядину в воде, при этом из говядины в бульон выходят ее растворимые компоненты. Вот что говорит Брийа-Саварен: «Чтобы приготовить хороший бульон, вода должна нагреваться медленно, чтобы альбумин не свернулся внутри мяса, до того как он будет оттуда извлечен. Нужно, чтобы кипение воды было едва заметным, тогда различные компоненты, которые последовательно будут растворяться в ней, смогут соединиться друг с другом, не повреждаясь при этом. К бульону добавляют овощи и коренья, чтобы улучшить и придать ему вкус, либо хлеб и макаронные изделия, чтобы сделать бульон более питательным. Бульон представляет собой полезную для здоровья легкую пищу, которая подходит всем. Бульон возбуждает желудок и готовит его к тому, чтобы получать и переваривать другие продукты. Лица, имеющие склонность к ожирению, должны забыть о хлебе и макаронных изделиях и есть только бульон. Обычно считается, что такой хороший бульон, как во Франции, не едят нигде. Во время моих путешествий я нашел подтверждение этой истине. Такой результат не должен удивлять, поскольку бульон представляет собой основу национальной французской кухни, и многовековой опыт довел эту кухню и бульоны до совершенства. Вареное мясо — это пища, полезная для здоровья, которая утоляет голод и достаточно хорошо переваривается, но только одна эта пища сама по себе не восстанавливает полностью силы, поскольку такое мясо при варке теряет часть своих соков, которые могут усваиваться животными. Надо знать, что вареная говядина теряет половину своего веса.

Мы делим на четыре категории людей, которые едят вареное мясо:

Рутинеры, которые едят вареное мясо, потому что его ели их родители. Эти люди используют данную практику с покорностью и надеются, что их дети будут следовать тому же примеру.

Нетерпеливые, кто ненавидит бездействие за столом и поэтому приобрели привычку немедленно набрасываться на первое же блюдо, которое им подают.

Невнимательные люди, которые не получили от богов священный огонь и воспринимают еду как обязательную работу. Они ставят в один ряд все, что может быть их пищей, и за столом подобны устрице на устричной банке.

Жеватели, обладающие аппетитом столь большим, что стараются скрыть его размеры. Они спешат загрузить в свой желудок первую же жертву, чтобы слегка притушить огонь, сжигающий этот желудок. Данная жертва должна послужить основой для следующих порций еды, которые эти люди собираются забросить туда же и с той же целью.

И, наконец, существуют знатоки — профессора, которые никогда не едят вареное мясо из уважения к принципам и еще потому, что они своими ушами слышали эту неоспоримую истину: вареное мясо — это мясо, лишенное своего сока».

БУЛЬОН ОСНОВНОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ. Положите в кастрюлю две телячьих ножки, кусок говядины, курицу или старого петуха, кролика или двух старых куропаток, залейте половником бульона и перемешайте. Когда вы увидите, что у вас начинает образовываться желе, влейте немного бульона, стараясь особенно, чтобы он был прозрачным. Дайте жидкости вскипеть, снимите пену, время от времени охлаждайте, добавьте овощи (морковь, лук, сельдерей (корень), пучок петрушки и зеленого лука, добавьте также зубчик чеснока и две гвоздики. Варите при кипении в течение четырех-пяти часов, процедите через салфетку и можете пользоваться полученным бульоном, чтобы готовить соусы или прозрачные супы.

РЫБНЫЙ СУП БУАЙБЕС (рецепт господина Рубиона — хозяина ресторана в Марселе). Возьмите несколько видов рыб, таких как мерлан, морской петух, скорпена, или морской ерш, тюрбо и т. д. Нарежьте их на куски. Мелко порубите лук, чеснок и петрушку, положите все в кастрюлю, добавьте томаты, лавровый лист, корку апельсина, перец, приправы, пряности, один или два стакана растительного масла, в зависимости от того, какой крепости буайбес вы собираетесь приготовить. Все слегка обжарьте на сильном огне, затем положите в эту же кастрюлю рыбу, добавьте соль и такое же количество шафрана. Влейте кипящую воду так, чтобы целиком покрыть рыбу, и дайте кипеть на сильном огне в течение пятнадцати минут до тех пор, пока жидкость не уварится на три четверти. Вылейте бульон на кусочки хлеба, которые вы предварительно должны нарезать и положить в глубокую тарелку. Рыбу подавайте отдельно на другом блюде.

СУП БУРИД И СУП С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ АЙОЛИ (рецепт того же автора). Подготовьте рыбу, как указано выше, положите ее в кастрюлю, добавьте чеснок, пучок петрушки, перец, специи, лавровый лист, кусок апельсиновой корки и соль.

Влейте кипящую воду и белое вино, как для приготовления отвара для рыбы. Варите четверть часа при кипении, до тех пор, пока не уварится наполовину. Приготовьте чесночную приправу или айоли следующим образом. Разотрите в ступке один или два зубчика чеснока с небольшим количеством соли, для загустения добавьте яичный желток и взбивайте, как майонез, до тех пор, пока получится нужное вам количество, после этого добавьте сок лимона. Разбейте в кастрюлю два или три яичных желтка, разведите желтки приготовленным чесночным соусом айоли, влейте туда ваш рыбный бульон и перемешивайте суп как крем, поставив кастрюлю на огонь, до тех пор, пока не начнет слегка подгорать. Взбейте венчиком, положите в глубокую посудину ломтики хлеба, смочив их рыбным бульоном, а рыбу подавайте отдельно на другом блюде.

БУЛЬОН НА ТЕЛЯЧЬЕЙ ПОДЛИВКЕ. Положите на дно кастрюли сливочное масло, добавьте несколько ломтиков ветчины, четыре или пять ливров хорошей телятины, две или три моркови и столько же луковиц. Влейте ложку основного бульона, поставьте на медленный огонь и уваривайте до консистенции желе. Когда жидкость или желе приобретут приятный желтоватый цвет, снимите кастрюлю с огня, проткните мясо кончиком ножа, чтобы из него вышел остаток сока. Накройте суп крышкой и оставьте на четверть часа, после этого влейте основной бульон в зависимости от количества мяса, добавьте пучок петрушки и зеленого лука, туда же положите половину зубчика чеснока, в который воткните гвоздику. Дайте вскипеть этому телячьему

бульону, снимите пену и поставьте на край жаровни, чтобы кипело очень медленно. Когда мясо сварится, снимите жир, процедите и подавайте вместе с рисом, вермишелью и используйте для приготовления соусов.

БУАЙБЕС, КАК ЕГО ГОТОВЯТ В ГОРОДЕ НИМ. Положите на дно кастрюли кусок очень свежего сливочного масла, а на него различную рыбу, в том числе наполовину сваренных угрей, почти готовых султанок, камбалу-соль, дораду, хвосты лангустов. Рыба и лангусты должны быть нарезаны кусками. Добавьте к ним соль, перец и мелко нарезанные пряные травы. Залейте доверху хорошим рыбным бульоном, который надо готовить следующим образом:

Положите в кастрюлю самую разную рыбу: морских ершей, мор, солнечников, дорад, морских волков и мерланов. Закройте крышкой, доведите до кипения. Добавьте лук, нарезанную кружочками морковь, сельдерей, серединку салата-латука, кервель, петрушку, половину лаврового листа, две гвоздики, немного хорошего растительного или сливочного масла, соль и чеснок. После того как бульон сварится, процедите его через сито. Он должен быть основой для приготовления супов и белых соусов к рыбе. Как мы уже сказали, нужно добавить хороший рыбный бульон, стакан белого сухого вина или мадеры и после этого варить на сильном огне, чтобы жидкость поскорее уварилась. Возьмите печень рыбы под названием морской черт, сварите ее в жидкости, в которой варилась ваша рыба, разотрите в ступке, смешайте с получившейся массой три яичных желтка и разведите половиной стакана очень хорошего растительного масла. Затем выложите рыбу на блюдо, вновь поставьте жидкость, в которой она варилась, на огонь. Для загустения добавьте печень морского черта, приготовленную, как только что сказано. Процедите полученный соус через сито на рыбу, а по краям блюда выложите обжаренные в масле гренки.

СУП ИЗ РАКОВ. Сварите сто раков как обычно. Высушите лапки и туловища в слабо нагретой духовке, разотрите в ступке и положите вариться при кипении в хороший бульон. Спустя короткое время процедите через сито. Оставшуюся полученную жидкость сохраните. После этого разотрите в ступке мясо раков вместе с белым мясом птицы, протрите через сито, чтобы получить пюре, в которое надо добавить бульон, только что описанный нами. Нагрейте жидкость на водяной бане и вылейте в керамическую посудину, добавив в нее небольшие гренки, обжаренные в осветленном сливочном масле (рецепт Дюрана). Не забудьте добавить к этому великолепному супу свежее сливочное масло и немного жгучего перца.

СУП С МОЛЛЮСКАМИ. Этот суп — единственный хороший суп, который мне довелось есть в Неаполе, готовится в ресторане Мерджеллина, возле замка королевы Жанны (мы очень хорошо знаем, что этот замок вовсе не замок королевы Жанны, но поскольку он известен в Неаполе под этим именем, то мы и называем его так, чтобы нас можно было понять).

Положите в кастрюлю четыре дюжины моллюсков вуголи, которых употребляют в пищу в Марселе под названием венус и находят также во всех морских портах Франции. Влейте туда же три четверти бутылки белого вина, нагрейте на сильном огне, до тех пор, пока раковины не откроются. Слейте воду через дуршлаг, снимите с них раковины, как с мидий, и отставьте в сторону жидкость, в которой моллюски варились.

Мелко изрубите кусок лука-порея (белую часть растения), а также небольшую луковицу репчатого лука, добавьте зубчик чеснока. Обжарьте все на сильном огне в кастрюле в хорошем сливочном масле, влейте туда же жидкость, в которой варились моллюски, и примерно один литр рыбного бульона. Добавьте один мелко нарезанный томат без кожицы, а также пучок майорана и несколько листьев зеленого сельдерея. Дайте этой жидкости прокипеть на сильном огне в течение десяти минут, выньте пучок зелени и чеснок, смешайте моллюсков с бульоном и вылейте бульон в супницу. Отдельно подайте небольшие гренки, зажаренные в растительном масле.

СУП КОРОЛЕВСКИЙ. Зажарьте двух или трех каких-либо птиц, когда они будут готовы, отделите кожу от костей и положите в хороший мясной бульон.

Разотрите мясо в ступке, добавьте пять или шесть зерен миндаля, чтобы ваше пюре было приятного белого цвета, а также кусок хлебного мякиша размером с куриное яйцо. Этот мякиш надо на короткое время замочить в бульоне. Смешайте, протрите через сито, все время добавляя небольшое количество бульона, для того, чтобы легче процеживалось, и вылейте в кастрюлю. Когда соберетесь подавать этот суп-пюре, разогрейте его на водяной бане, чтобы он не кипел. Влейте в супницу и добавьте кусочки хлеба, пассированные в сливочном масле.

Примечание. Все другие супы-пюре из домашней птицы или дичи с хлебными гренками делаются таким же способом, только в них не кладут миндаль, который именно описанному выше супу дал название королевского.

СУП ХЛЕБНЫЙ В ГОРШОЧКЕ. Нарежьте хлеб ломтиками, выложите в глубокую серебряную миску, залейте хорошим бульоном и вскипятите на самом слабом огне. Когда жидкость уварится, чтобы хлеб запекся, покройте крышку жаровни горячими углями. Разрежьте пополам один или два хлеба и выньте весь мякиш. Положите на горячие угли решетку и обсушите на ней хлебные корки. Когда они будут готовы, возьмите жирную часть мясного бульона или консоме, влейте его внутрь хлебных корок и всыпьте туда немного мелкой соли, это делается для того, чтобы придать приятный вкус коркам и чтобы они не размякли. Вылейте из них жидкость и положите на обжаренный хлеб, который лежит у вас в серебряной посуде, не закрывая крышкой, чтобы корки не размякли. Затем периодически каждые четверть часа поливайте их бульоном до

тех пор, пока не образуется корочка. Снимите жир и выложите на блюдо, и отдельно подайте бульон или консоме.

ВИШНЕВЫЙ СУП ПО-НЕМЕЦКИ. Вишневый суп и суп из пива — это два основных супа из широко известных в Германии.

ВИШНЕВЫЙ СУП. Удалите косточки и хвостики у кислых, недавно собранных вишен, возьмите их три четверти литра. Выложите в керамическую или в нелуженую кастрюлю, добавьте кусок корицы или цедру лимона, влейте литр горячей воды, поставьте кастрюлю на сильный огонь и варите вишню в течение десяти минут. Добавьте для загустения две столовые ложки крахмала, разведенного в холодной воде. Через десять минут протрите вишни и жидкость, в которой они варились, через сито, вылейте полученную жидкость в кастрюлю и добавьте туда же оставшуюся треть вишен. Доведите до кипения и отодвиньте кастрюлю с огня. Разотрите в ступке две горсти вишневых косточек, положите их в раскаленную сковородку, влейте туда два-три стакана бордоского вина, дайте вскипеть несколько раз и снимите жидкость с огня. Через несколько минут процедите ее через чистое полотно и добавьте к супу. Вылейте суп в супницу и отдельно подайте тарелку с бисквитами, нарезанными мелкими кубиками.

БЕРЛИНСКИЙ СУП С ПИВОМ. Растопите в кастрюле 150 г сливочного масла, добавьте к ним 150 г муки, чтобы получилось жидкое тесто, варите в течение нескольких секунд, непрерывно перемешивая и не давая изменить цвет. Затем разбавьте примерно тремя литрами легкого белого или темного пива и перемешивайте жидкость на огне, до тех пор, пока она не закипит. Затем отодвиньте ее с огня и оставьте на 25 минут, влейте в маленькую кастрюлю примерно полстакана рома и столько же белого рейнского вина, добавьте немного нарезанного растолченного имбиря и кусочек корицы, а также 100 г сахара и цедру с одного лимона. Накройте кастрюлю крышкой и держите в водяной бане. Когда суп будет готов, добавьте для загустения примерно пятнадцать яичных желтков, взбейте, не давая кипеть и сильно нагреться, процедите через сито, а в другую кастрюлю положите 200 г сливочного масла, разрезанного на мелкие кусочки, и в тот же момент влейте настойку рома, процедив ее через сито. Вылейте полученный суп в супницу и отдельно подавайте поджаренные гренки.

СУП ВЕСЕННИЙ. Он готовится так же, как **жюльен** *(см. следующий рецепт)*, только в весенний суп добавляют ростки спаржи, зеленый горошек, мелко нарезанный редис и очень мелкие бланшированные луковицы. Эти овощи варят и к ним добавляют небольшой кусочек сахара, чтобы устранить терпкость.

Ваш суп должен покипеть слегка на медленном огне, после чего накройте его крышкой и подавайте на стол.

СУП ЖЮЛЬЕН. Возьмите морковь, репчатый лук, сельдерей, пастернак, репу, салат-латук, щавель в равных количествах. Щавель нарежьте тонкими полосками, бланшируйте в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Охладите и за четверть часа до подачи на стол смешайте щавель с остальными овощами. Нарежьте коренья на кусочки одинаковой длины, сделайте из них тонкие полоски, нарежьте так же, как щавель. Таким же образом порежьте листья салата и сельдерея. Вымойте все как следует, слейте воду, откиньте на дуршлаг. Возьмите один квартерон сливочного масла и выложите его в кастрюлю с кореньями и сельдереем. Пассируйте овощи на жаровне до тех пор, пока они немного не изменят цвет. Влейте половник мясного бульона. Когда коренья сварятся наполовину, добавьте к ним щавель, дайте немного покипеть на медленном огне, удалите жир. Когда будете готовы подавать суп на стол, приготовьте хлебные корки, как описано в соответствующем разделе (см. Хлебные корки для супов), вылейте на них ваш суп жюльен и слегка перемешайте.

ХЛЕБНЫЕ КОРКИ ДЛЯ СУПОВ. Возьмите хлеб, предназначенный для приготовления супов, слегка потрите его на терке, стараясь не повредить мякиш, который может послужить вам либо для приготовления других супов, либо для изготовления гренок или для приготовления шпината. Если вы собираетесь приготовить шарлотку или хлебную похлебку, нарежьте корки на куски, придайте им круглую форму и дайте покипеть в бульоне примерно четверть часа перед тем, как подавать на стол. Положите на них овощи, которые сочтете нужным, вылейте сверху приготовленный вами суп и подавайте очень горячим.

СУП НА МАНЕР ЧЕРЕПАХОВОГО. Положите в кастрюлю 3 кг баранины или 2,5 кг говядины, добавьте обрезки от рыбы, например головы и хребты мерланов, лосося, положите целого карпа или куски и обрезки карпа. Баранину выложите в большой котел вместе с кусками рыбы. Добавьте те же приправы и соль, как при изготовлении супа из телятины, и дайте вытечь соку. Затем влейте воду, снимите пену, добавьте пучок петрушки, который при этом должен отдать весь свой аромат бульону. Кроме того, добавьте две веточки базилика и мяты и дайте баранине хорошо свариться. Бульон процедите через салфетку, осветлите его с помощью яичного белка, доведите до кипения и снимите с огня. Вновь процедите через другую салфетку и варите до тех пор, пока он не станет достаточно концентрированным, чтобы в него можно было влить мадеру. Затем возьмите половину телячьей головы, которую надо обработать накануне, выньте из нее кости и положите в воду, а воду нужно один или два раза менять. Бланшируйте эту голову, охладите, оботрите, хорошенько очистите и отварите в белом соусе (основном). Когда сварится, слейте жидкость, положите в бульон, добавьте три четверти мадеры наилучшего качества, какое найдете, неполную чайную ложку кайенского перца, такую же чайную ложку порошка кари. Вылейте в супницу приготовленный вами суп и выложите куски телятины. Предварительно сварите вкрутую пятнадцать свежих яиц, удалив из них белки. Выложите полученные желтки, которые

должны быть как можно более целыми, в суп в тот момент, когда будете подавать его на стол. Высшим шиком было бы иметь маленькие яички в виде гроздей.

Мы только что рассказали вам, как готовится во Франции суп на манер черепахового, но с бараниной и телятиной. Теперь посмотрим, как его делают в Америке и в Англии с настоящей черепахой.

ЧЕРЕПАХОВЫЙ СУП ПО-АНГЛИЙСКИ И ПО-АМЕРИКАНСКИ. Если сумеете, запаситесь живой черепахой, которую только что выловили из моря.

Черепахи, прожившие некоторое время до того, как их убили, вне своей природной среды, приобретают запах испорченной рыбы. Мы расскажем о черепахе и о том, как мы их ловили, и что нужно помнить, что вытаскивать голову черепахи из панциря с помощью веревки нужно как можно дальше. Если получится, то надо отрезать ей голову одним ударом ножа, недавно наточенного. После этого следует положить черепаху на спину, наклонив то, что осталось от ее шеи, и дать стечь крови в течение 10–12 часов. После этого надо взять панцирь и вскрыть его, всунув нож между верхней и нижней частью, но не отрезая при этом ни передние, ни задние лапы. Когда верхняя часть панциря будет снята, требуется удалить жир и внутренности, которые следует сохранить, а затем отрезать передние и задние лапы, одновременно отрезая также мясо и кости, которые связаны с лапами. Эти части мяса черепахи слегка напоминают по вкусу среднюю часть телячьего филея (орешек) и поэтому носят то же

самое название. Их следует отделить от костей, либо для того, чтобы в дальнейшем использовать для приготовления мясного блюда или антре, либо для того, чтобы вместе с костями использовать для приготовления черепашьего супа. Когда мясо будет удалено с обеих частей панциря, панцирь нужно разделить на квадратные кусочки, хорошенько очистить, отварить в большом количестве воды, бланшировать также обе пары лап и шею, а затем хорошенько очистить их и вымочить в воде в течение часа. Когда квадратные кусочки панциря станут мягкими на ощупь, а крупные кости и чешуя будут легко сниматься с них, надо слить с них воду, очистить и положить мелкие части в керамическую посудину и влить сверху жидкость, в которой они варились, предварительно процедив ее через сито. Далее разрубите сырые кости черепахи, положите их в кастрюлю вместе с мясом и с лапами, налейте туда жидкость, в которой варился панцирь, добавьте обычный мясной бульон и влейте несколько бутылок белого вина. Дайте жидкости закипеть и варите, снимая пену. После этого отставьте кастрюлю с огня и добавьте в нее те же компоненты, какие используются при изготовлении супа «потофё». Когда лапы сварятся, слейте с них жидкость, удалите кости, выложите мясо в керамическую миску и залейте жидкостью, в которой они варились. С остальной жидкости снимите жир, процедите ее через сито и оставьте на некоторое время при комнатной температуре.

Чтобы сварить черепаховый суп, поступают следующим образом: на 8—10 человек приготовьте примерно два-три литра бульона из черепахи, держите его горячим. Разрежьте на куски двух цыплят среднего размера, положите их в кастрюлю вместе с нарезанными на куски костями, крыльями, лапами и хорошо промытыми желудками, добавьте туда же 300–450 г сырой ветчины, нарезанной крупными кубиками. Мясо обжарьте на сильном огне в сливочном масле, до тех пор, пока оно немного подрумянится. Посыпьте двумя столовыми ложками крахмала арорут из клубней тропического растения *Marenta*. Через две минуты влейте туда же черепаховый бульон и стакан белого вина, перемешивайте жидкость до того, как она закипит, отодвиньте ее с огня, добавьте пучок пряных трав, две луковицы. Когда цыплята сварятся, следует снять жир с той жидкости, в которой они варятся, процедить эту жидкость через сито в другую кастрюлю, добавить часть мякоти цыплят, а также лапы черепахи и в равных количествах верхнюю и нижнюю часть панциря. И лапы, и панцирь должны быть нарезаны мелкими квадратиками. Далее надлежит довести суп до кипения и добавить стакан шерри. Если суп окажется слишком густым, разбавьте его черепаховым

бульоном: суп должен загустеть лишь слегка. Через 25 минут надо снять жир, добавить немного кайенского перца и несколько кусков жира от черепахи, который следует бланшировать и нарезать мелкими кусочками. В момент подачи на стол добавляют настойку, которая готовится из трех четвертей стакана шерри, щепотки майорана, небольшого количества базилика, щепотки чабера, тимьяна с добавлением веточки шалфея, но ни одна из этих пряных трав не должна доминировать. Жидкость следует упарить на одну треть. Если эти пряные травы недавно сорваны, то их, когда они сварятся, надо растереть в ступке и смешать с супом. Вот так я представляю себе черепаховый суп — настоящий черепаховый суп!

СУП С КАПУСТОЙ. Существует несколько способов приготовления супа с капустой. Самый простой состоит в том, что капусту, имеющую приятный запах и красивую на вид, кладут в суп «потофё» и вынимают, когда сочтут, что капуста сварилась, а затем подают вместе с супом.

Мы приведем здесь некоторые усовершенствования, которые ввели в приготовление этого супа, представляющегося нам чересчур простым.

Возьмите крепкий кочан капусты, хорошенько осмотрите его, чтобы он внутри был «здоровым» и очень свежим. Мелко нарубите обрезки домашней птицы и дичи, которая будет в вашем распоряжении, сделайте из них фарш. Вы должны иметь приготовленный накануне бульон, который следует вылить вместо воды на говядину, из коей вы собираетесь сделать сегодняшний бульон. Затем положите на дно кастрюли хорошую копченую ветчину — бордоскую, страсбургскую или майенскую, раздвиньте листья капусты и положите между ними приготовленный фарш. Свяжите листья, чтобы не был заметен лежащий внутри фарш. Положите фаршированную капусту в кастрюлю и варите ее при кипении в течение двух часов, затем поменяйте жидкость, в которой она варится, на бульон для «потофё», по мере того как жидкость, в которой варится капуста, будет выкипать. После двух часов варки бульон будет готов, снимите его с сильного огня и оставьте медленно кипеть в течение 45 минут. После того как капуста вместе с фаршем и ветчиной проварится некоторое время в кастрюле на медленном огне, добавьте последнюю порцию бульона и выложите капусту, перевязанную веревочкой, в супницу, дайте ей остыть в течение короткого времени и подавайте на стол. Вы можете выбрать, будете ли вы есть капусту вместе с супом или будете обмакивать в бульон хлеб, а капусту использовать как следующее за супом блюдо. При такой варке суп, бульон и мясо отдают свой сок и

приобретают таким образом самый лучший вкус, какой только для них возможен.

СУП С ИТАЛЬЯНСКИМИ МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ. Поставьте на огонь в маленькой кастрюле хороший мясной бульон. Когда он сильно закипит, бросьте туда итальянские макаронные изделия различной формы в виде зернышек, звездочек или другие. Перемешивайте, чтобы макаронные изделия не образовали комков, снимите пену и удалите жир, как это делается при приготовлении супа с макаронами. Оставьте в течение четверти часа на медленном огне, чтобы слегка кипело, затем подавайте на стол.

СУП СЕМУЛЬ. Семуль — это тоже макаронные изделия из Италии, которые довольно похожи на крупу. Этот суп готовится так же, как предыдущий, но его надо перемешивать посильнее, чтобы крупа не пристала ко дну или не образовала комков.

БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА. Возьмите хорошего цыпленка, выпотрошите его, снимите кожу и опалите лапы, перевяжите веревочкой, положите в кастрюлю и добавьте туда две с половиной пинты воды. Добавьте одну унцию крупы из четырех злаков. Когда объем крупы уменьшится наполовину, положите ее в небольшую белую салфетку и сделайте из салфетки маленький тугой мешочек. Варите на медленном огне до тех пор, пока бульон не уварится до объема около двух пинт, и подавайте на стол как освежающий бульон.

БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА ДЛЯ ЛЕГОЧНЫХ БОЛЬНЫХ. Возьмите цыпленка, как описано выше, такое же количество воды, две унции ячневой крупы и столько же риса. Положите все вместе в кастрюлю, добавьте две унции нарбонского меда, снимите пену и варите этот бульон три часа, до тех пор, пока он не уварится на одну треть. Такой бульон очень хорош для смягчения раздражения в груди.

ОСВЕЖАЮЩИЙ БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Нарежьте кубиками пол-ливра телячьей ножки и положите в кастрюлю, залив тремя пинтами воды, добавьте туда же две или три головки салата-латука и горсть кервеля, доведите до кипения и варите на довольно сильном огне в постоянном кипении. Если сочтете необходимым, добавьте немного дикого цикория. Процедите этот бульон через шелковое сито и подавайте на стол.

СУП КРЕССИ. Возьмите разные овощи, которые надо тщательно очистить и промыть; используйте морковь, сельдерей и небольшое количество мелких луковиц. Бланшируйте овощи в котелке в течение пятнадцати минут, выложите в кастрюлю, куда добавьте хороший кусок сливочного масла, несколько ломтиков ветчины. Пассируйте на медленном огне, но в течение

достаточного времени, чтобы все компоненты обжарились. Затем откиньте на дуршлаг, разотрите, влейте бульон, в котором варились овощи, и протрите через сито, чтобы получилось пюре. Поставьте пюре на короткое время на довольно сильный огонь и оставьте вариться в течение двух часов, убавив при этом огонь. Хорошенько удалите жир, дайте супу покипеть, как было описано раньше, и подавайте на стол.

СУП БЕНУА. Нарежьте мелкими кубиками морковь, репу, пастернак и сельдерей. Возьмите жир, оставшийся от жарки, или осветленное сливочное масло, нагрейте, положите приготовленные овощи, дайте им слегка подрумяниться, выложите на сито, откиньте, влейте немного телячьего бульона и крепкого бульона из говядины. Дальше поступайте, как при изготовлении супа жюльена. Снимите жир и накройте кастрюлю крышкой. Если будете подавать этот суп с рисом, то старайтесь, чтобы он был светлым и чтобы кубики всех овощей не были больше, чем кубики сельдерея, когда он сварится. Все тщательно перемешайте.

СУП КОРОЛЕВСКИЙ С ЧЕЧЕВИЧНЫМ ПЮРЕ. Готовится так же, как было сказано относительно пюре из зеленого горошка. Пюре из чечевицы употребляется для изготовления супов, однако в том случае, если это будет чечевица по-королевски, надо стараться, чтобы она оставалась на огне достаточно долго и приобрела как можно более красный цвет. Именно это составляет особую красоту или, если хотите, отличительную черту этого супа (рецепт придворных поваров Мадам).[84]

СУП С БЕЛЫМИ ЛУКОВИЧКАМИ. Тщательно очистите семь-восемь дюжин очень мелких белых луковичек, бланшируйте их, затем сварите в мясном бульоне и добавьте немного сахара. Когда луковицы достаточно сварятся, добавьте их к хлебной похлебке, которую приготовите для этой цели.

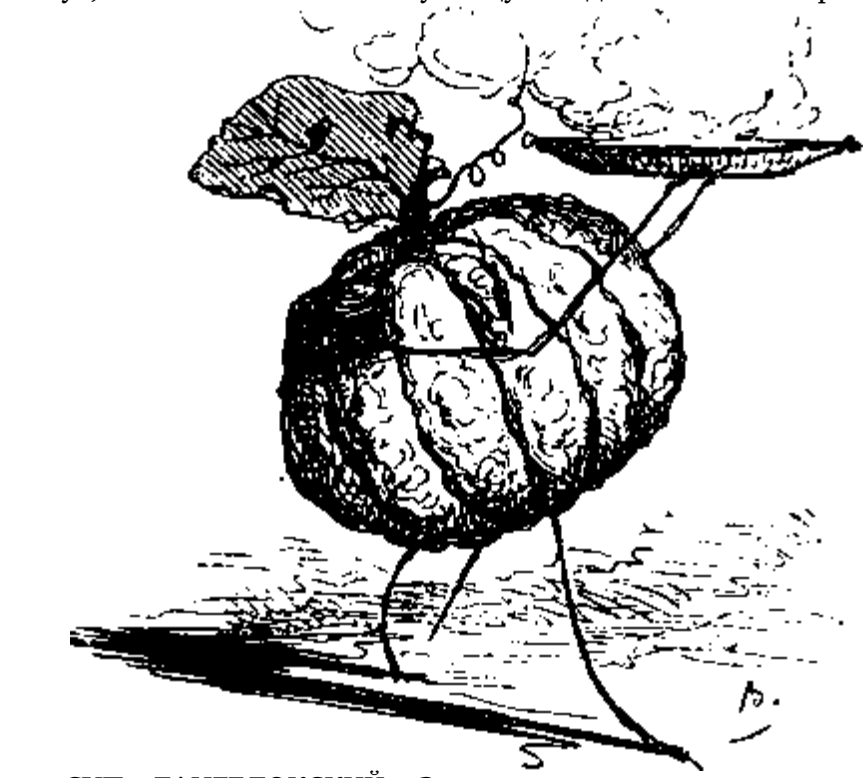
СУП БРЕЗАНСКИЙ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ. Нарежьте лук-порей длинными полосками размером с палец, обжарьте их на сильном огне в сливочном масле, чтобы они побелели, а затем варите на слабом огне в небольшом количестве бульона и положите в хлебную похлебку. Общее правило состоит в том, что хлеб никогда не следует доводить до кипения и варить в бульоне, который при этом тут же начнет горчить.

СУП ЛИОНСКИЙ С КОЗЛОБОРОДНИКОМ (см. Брийа-Саварен. «Физиология вкуса»). Промойте и очистите крупный козлобородник, нарежьте кусочками длиной с мизинец, бланшируйте несколько минут в кипящей воде, потом сварите до готовности в жирном или постном бульоне. Для загустения добавьте в этот суп шесть яичных желтков и сразу после этого

вылейте его в супницу на гренки, с которыми вы будете его подавать.

СУП С ЯЙЦАМИ, СВАРЕННЫМИ В МЕШОЧЕК БЕЗ СКОРЛУПЫ. Приготовьте яйца в мешочек без скорлупы, охладите их, очистите и подготовьте к тому, чтобы положить их в супницу. За десять минут до подачи на стол добавьте в готовый бульон немного перца горошками и разогрейте в этом бульоне яйца в мешочек без скорлупы.

СУП С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Возьмите половину ливра говяжьего костного мозга, растопите его и протрите через сито. Вбейте в него четыре или пять очень свежих яиц и положите туда же небольшой хлебец, который надо замочить в бульоне, всыпьте соль, мускатный орех, петрушку и муку. Сделайте из этой массы шарики и положите их в кипящий бульон. Пусть покипит пять минут, после чего вылейте в супницу и подавайте очень горячим.



СУП ЛАНГЕДОКСКИЙ. Это всего лишь суп жюльен на растительном масле *(см. Суп жюльен)*.

СУП ПО РЕЦЕПТУ ГРИМО ДЕ ЛЯ РЕНЬЕРА. Положите в большую кастрюлю каплуна, приготовленного так же, как для варки рисового супа, добавьте двух голубей, кусок края говядины весом в три ливра, все тщательно перевяжите бечевкой и заполните кастрюлю хорошим бульоном. Снимите пену, добавьте

морковь, репу, несколько луковиц, сельдерей и лук-порей. Когда мясо сварится, то непосредственно перед подачей на стол поместите каплуна и двух голубей на блюдо, куда положите целиком салат-латук, несколько маленьких луковичек, морковь и репу, которую надо разрезать на мелкие кубики. Эти овощи берутся в большом количестве и варятся как для супа гарбюр, то есть в очень хорошем мясном бульоне. Когда овощи будут готовы, выложите их на каплуна и голубей, чтобы образовалась горка. Процедите бульон из кастрюли через тонкую салфетку или через шелковое сито и поставьте рядом с блюдом горшок, полный очень горячего бульона, который надо как следует посолить.

СУП «ДЕРЕВЯННАЯ НОГА» (рецепт Гримо де ля Реньера). Возьмите телячью ножку, отрежьте от нее оба конца и оставьте длинную кость длиной примерно в один фут. Положите ее в кастрюлю с хорошим мясным бульоном, добавьте туда кусок говяжьего края и налейте в кастрюлю холодной воды. Когда снимете пену, добавьте соль, немного гвоздики, две-три дюжины морковок, дюжину луковиц, дюжину корней сельдерея, столько же реп, одну курицу и две старые куропатки. (Заметьте, что котел вы должны поставить на огонь рано утром и его содержимое должно кипеть потихоньку, чтобы бульон получился наилучшего качества.) Затем возьмите кусок говяжьей ножки, отрезанной поперек кости, весом примерно в два ливра, положите в кастрюлю, чтобы она выпустила немного соку, и влейте приготовленный вами бульон. Снимите жир, добавьте дюжину мелких луковичек, несколько мелких корней сельдерея и вылейте все, что у вас будет в этой кастрюле, в котел, который стоит на огне, примерно за час до подачи на стол. Когда вы таким образом приготовите бульон, попробуйте его, возьмите хлеб для приготовления супов, снимите корки и положите их в кастрюлю. Полейте их обезжиренным бульоном и дайте ему кипеть на очень медленном огне. Когда корки разварятся, положите их в посудину для ольи и окружите теми овощами, которые находятся в кастрюле, где вы готовите суп. Затем положите туда кость от говяжьей ножки и влейте бульон, после чего подавайте на стол в очень горячем виде.

СУП С УГРЯМИ ПО-ГАМБУРГСКИ. Возьмите двух-трех мелких угрей, снимите с них кожу вместе с чешуей, нарежьте их поперек на куски примерно в два-три дюйма длиной. Бланшируйте их, погружая в кипящую воду, а затем облейте холодной водой и сразу выньте из воды. Слегка обжарьте на сильном огне в сливочном масле шесть горстей кервеля, смешанных с небольшим количеством щавеля, и добавьте туда свеклу. Обжарьте на сильном огне в сливочном масле одну луковицу и два мелко

нарезанных корня лука-порея. Когда они подрумянятся, положите туда же кусочки угря, а также несколько голов или хребтов других рыб, чтобы бульон получился более крепким. Влейте три литра холодной воды и полбутылки белого вина, добавьте соль, перец горошками, гвоздику, пучок петрушки. Снимите с жидкости пену и оставьте кипеть до тех пор, пока рыба не сварится. Затем бульон процедите через салфетку и держите в горячем виде. Выньте рыбьи головы и хребты, которые послужили вам для того, чтобы получить более крепкий бульон, разрежьте вдоль куски угря, выньте хребет и выложите в небольшую кастрюлю, которую надо закрыть крышкой. Держите в этой кастрюле, пока будете готовить остальное. Приготовьте жюльен из лука-порея, корней петрушки и сельдерея. Положите эти овощи в небольшую кастрюлю, влейте немного бульона и варите на медленном огне, чтобы жидкость превратилась в желе. Как только овощи сварятся, смешайте их в супнице с филе угря, для загустения добавьте к бульону шесть яичных желтков, чуть-чуть кайенского перца и 100 г сливочного масла, разрезанного на мелкие кусочки. Туда же выложите сварившиеся овощи и филе угря. Немедленно вылейте в супницу, на дно которой положены тонкие ломтики поджаренного хлеба.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ. В шесть или семь литров бульона положите четыре ливра говядины, одну телячью ножку, трех перепелок и одного фазана. Снимите пену, когда начнет кипеть, и добавьте морковь, лук и сельдерей. Доведите до кипения и оставьте кипеть в течение четырех-пяти часов. В это время разотрите в ступке несколько зажаренных и охлажденных перепелок и немного хлебного мякиша. Получившуюся массу протрите через сито и влейте в полученное пюре приготовленный бульон. Нагрейте на слабом огне, не давая закипеть, и вылейте в супницу, на дне которой лежат гренки, обжаренные в сливочном масле на сильном огне.

СУП «ПОТОФЁ». Однажды Ривароль обедал с гурманами из трех вольных городов: Любека, Бремена и Гамбурга. Попробовав неизвестный тевтонский суп, он скривился, и один из приглашенных поинтересовался, чем было вызвано это сокращение лицевых мышц Ривароля, в частности мышцы жевательной. «Господа, — ответил он, — если, попробовав ваш суп, я и скривился, то я был не прав, потому что французская галантность требовала от меня найти этот суп великолепным, но раз уж так случилось, позвольте мне сказать вам одну великую истину. Дело в том, что во Франции нет такой сиделки или привратницы, которая не умела бы приготовить бульон лучше, чем готовит его самый умелый ганзейский повар». (Слово

ганзейский происходит от старогерманского слова *hansen*, что обозначает «объединяться».)

Я попрошу читателя позволить мне заметить, что это последнее замечание принадлежит мне, а не Риваролю, и я сделал его для тех, кто еще желает повысить свою образованность.

Я уже говорил выше, что короли из династии Бурбонов очень любили хорошие супы. Я говорил также, что Луи Филипп иногда съедал четыре тарелки разных супов, а в пятой объединял их все вместе. Но я еще не говорил о том, что, без сомнения, из-за этой великой любви к супам, которой обладает любой хороший француз, один знаменитый французский дипломат в 1792 г. захотел помешать королю Пруссии и австрийскому императору пойти войной на Францию. Этот дипломат ради того, чтобы похоронить эту идею, сказал: «Но дайте же французской революции кипеть в ее собственном котле». Если бы эти пророческие слова были услышаны, то, может быть, они помешали бы впоследствии взятию Берлина и Вены тем самым французским народом, который отсылали к его кастрюлям.

Возможно, читатель найдет это предисловие полным гордыни и слишком ученым, чтобы предшествовать описанию простого супа с капустой, но предисловие еще не закончилось, и после того как я немного поговорил с вами об истории, позвольте, любезный читатель, немного ознакомить вас с химией.

Любой просвещенный гурман, если его пригласят куда-нибудь пообедать, при одном только взгляде на суп, почувствовав лишь его запах, немедленно представит, себе, какой должна быть вся трапеза. Я повторяю, что своим превосходством над всеми другими национальными кухнями французская кухня обязана лишь прекрасным качествам французского бульона. И заметьте, что дело не в том, будто наше мясо лучше других сортов мяса, а в том, что наши повара лучше других поваров. Без всякого сомнения, у англичан говядина лучше, чем у нас, и они могли бы варить из нее великолепный бульон, однако у них есть только один хороший суп — это суп из черепахи. Я изучал способ приготовления бульонов во всех странах, последний раз это случилось со мной в Вене. Так как же жители Вены готовят свой бульон? Они кладут в кастрюлю двух цыплят, варят их наполовину, а затем надевают на вертел и готовят из них жаркое. Что до бульона, то они вливают в него ложку мясного сока, чтобы придать бульону окраску, и подают его на стол не горячим, что было бы все-таки достоинством, а теплым, и в результате такой бульон напоминает не совсем холодную, не совсем свежую воду. Так они ухитряются приготовить одновременно плохой суп и

плохое жаркое.

Широко распространена ошибка, с которой мы, ученые люди, должны бороться. Эта ошибка состоит в том, что считается, будто птица-дичь, если только она не слишком старая и не слишком жирная, которую используют для приготовления супа, может быть применена для того, чтобы из нее изготовить нечто, отличающееся от бульона для больных.

Основа хорошего супа «потофё» — говядина. Я хорошо знаю, что на юге страны редко используется говядина и почти всегда применяется баранина, но они не могут гордиться своими супами. Добавим, однако, что после говядины баранина позволяет приготовить самый лучший суп, особенно если эту баранину постарались зажарить на вертеле или на решетке примерно на одну треть готовности, чтобы вытопить из нее жир, который мог бы придать бульону неприятный привкус.

Может быть, вы захотите теперь углубиться в проблему и узнать секреты хорошего супа? Возьмите самый большой и самый хороший кусок мяса, который у вас есть. Бульон можно сохранять три или четыре дня зимой и два дня летом. Из такого мяса у вас получится самый лучший бульон, и вы сэкономите время и дрова.

Хорошо взять ляжку при условии, если в ней удачно сочетается жир и постное мясо. Выберите самое свежее мясо, из которого вышло наименьшее количество крови. Вы должны выбрать толстый кусок мяса, потому что если он будет тонким, то при варке из него выйдут все ценные компоненты. Не мойте мясо, иначе вы удалите из него часть содержащихся в нем соков. Удалите кости и перевяжите мясо бечевкой, чтобы оно не потеряло форму, а затем положите в кастрюлю и влейте туда одну пинту воды на один ливр мяса. Теперь, когда мясо лежит в кастрюле, до того, как положить туда кость, позвольте вам сказать, что же именно содержится в мясе и благодаря каким его природным свойствам из мяса можно получить очень хороший бульон. Я уже говорил и не устану повторять для тех, кто хочет как следует понять, что же содержится в мясе, что наилучшее и наиболее пригодное для получения бульона мясо содержит четыре сильно отличающихся друг от друга компонента: желатин, осмазом, жир и альбумин.

Фибрин. Это то, что остается от куска мяса, которое очень долго варилось. При варке фибрин отделяется от растворимых компонентов, с которыми он был связан, а именно от желатина, осмазома и альбумина, и после этого фибрин не имеет никакого вкуса.

Желатин — это компонент, растворимый только в кипящей воде, он представляет собой питательную основу бульона. Именно желатин, если его имеется достаточное количество, приводит к образованию желе. Желатин имеется во всех частях мяса, особенно много его в хрящах и костях. Знаменитый химик Дорсе пытался кормить больных чистым желатином, однако у него ничего не получилось.

Осмазом — это вкусовой компонент любого мяса, он находится в мясе и в крови, вот почему мы рекомендовали вам брать мясо, из которого вытекло как можно меньше крови. Кровь увеличит вдвое количество пены, зато после того, как вы ее снимете, бульон получится более вкусным.

Жир содержится в ячейках очень тонкой мембраны, которая не растворяется, так что жир всегда остается связанным с волокнами. Очень сильное кипение, однако, разрушает часть этих ячеек и жир, будучи более легким, чем остальная жидкость, всплывает на ее поверхность. Именно жир следует тщательно удалять и, если его смешать с расплавленным свиным салом или использовать как таковой, дает очень хороший фритюр.

Альбумин имеет ту же природу, что и яичный белок, он растворим в холодной воде, в горячей воде при 60° или 70° он сворачивается. Именно альбумин образует пену, и его надо очень

тщательно удалять, иначе при первом же кипении супа он выпадет в осадок и суп получится мутным.

Вот какие компоненты содержатся в мясе, находящемся в вашей кастрюле. Мы уже посоветовали отделить от этого мяса кости. Мы дали вам эту последнюю рекомендацию не потому, что хотим полностью удалить кости из супа, напротив, мы для этих костей предназначили особое место. Но только их нужно разбить с помощью молотка, потому что чем мельче раздробленные кости, тем больше из них выходит желатина. Мы затем должны положить кости в мешочек, сделанный из конского волоса, добавив туда же все обрезки цыпленка, кролика, куропаток или жареных голубей, которые могут оказаться в вашем ящике для провизии в качестве остатков от вчерашнего ужина. Теперь можете поставить кастрюлю или котел на огонь. Вы, конечно, знаете, что лучше брать керамическую кастрюлю, чем железную. Нагревайте кастрюлю медленно, иначе мясо окажется под воздействием очень сильного жара, и альбумин свернется внутри мяса, а это помешает растворению осмазома, в результате чего вы получите бульон, лишенный вкуса. Когда снимите пену и бульон закипит, посолите его, добавьте, в зависимости от количества, три или четыре моркови, три или четыре репы, два корня пастернака, пучок сельдерея и лука-порея, связанных вместе, и, наконец, три луковицы, в одну из которых воткните зубчик чеснока, а в две другие по гвоздике. Если вы хотите добавить к тем ингредиентам вашего супа, которые мы только что перечислили, кусок баранины или телятины, делая это из каприза или по привычке, не забудьте перед этим зажарить баранину или телятину на вертеле или на решетке. Мы уже говорили, для чего это нужно сделать. Чтобы бульон приобрел все свои необходимые достоинства, он должен кипеть на слабом огне непрерывно в течение семи часов. У наших привратниц для этого времени есть очень выразительное название: они говорят, что «суп должен улыбаться». Вы не найдете это выражение ни в каком словаре, но если когда-нибудь я войду в состав Сорока Бессмертных,[85] то я приложу все усилия, чтобы ввести его в <Академический словарь».

Теперь поговорим о капустном супе. Когда наступит шестой час варки супа, который был приготовлен в условиях, только что описанных нами, положите на дно большой кастрюли один-полтора ливра копченой ветчины, разрежьте на четыре части кочан капусты, удалите из него кочерыжку и насекомых-вредителей, которые могут там оказаться (их мясо вовсе не требуется для улучшения вкуса вашего супа). Свяжите кочан капусты веревочкой, чтобы листья не оторвались, и аккуратно

положите его в кастрюлю, на дне которой лежит ветчина. Затем наполните эту кастрюлю бульоном, чтобы он закрыл сверху капусту. При этом берите тот бульон, который «улыбался» шесть-семь часов. Поскольку никакое мясо, кроме ветчины, не находится больше в контакте с этим бульоном, можете поставить кастрюлю на сильный огонь. Через десять минут жидкости в кастрюле не останется, так как все впитается в капусту и капусты станет на одну треть больше, чем было в самом начале. Вновь заполните кастрюлю, после чего впитается только половина жидкости, а затем наполните ее в третий раз и варите два часа. После этого подайте капусту отдельно, положив ее поверх ветчины, а в супницу влейте бульон, в котором варились капуста и ветчина, и смешайте этот бульон с тем мясным бульоном, который вы сварили раньше. Проделав все это, дорогой читатель, вы получите великолепный знаменитый суп с капустой, который вы можете подать вашим гостям, и они начнут сразу же просить у вас его рецепт. Если позволяет сезон, то я советую вам подать вместе с этим великолепным супом, который я усовершенствовал, суп, который я придумал сам. Я имею в виду суп с мидиями, моллюсками под названием венус, креветками и раками.

СУП С МИДИЯМИ. Вот как готовится этот суп. В восемь часов утра поставьте на плиту вариться потофё, таким способом, как я вам его описал, но взяв все компоненты в меньших количествах, поскольку, как вы сейчас увидите, что этот бульон составляет всего лишь треть от объема супа, который я вам сейчас предложу. В четыре часа пополудни в большую кастрюлю положите двенадцать томатов и двенадцать луковиц и дайте им кипеть в течение часа. Через час откиньте все на дуршлаг с достаточно мелкими дырочками, чтобы через них не могли пройти зернышки томатов. Когда у вас получится томатное пюре, посолите его, добавьте перец, кусочек желе от мяса весом в три или четыре унции и дайте томатам свариться на очень слабом огне. Затем поставьте на огонь мидии или моллюсков венусов. Если вы берете креветок или раков, не добавляйте воду и варите их в соусе. Этот соус готовится из одной бутылки белого вина, в которую добавляют пучок пряных трав, мелко нарезанную морковь, стакан хорошего уксуса, соль и перец. Варят все в течение четверти часа, после этого мидии или другие моллюски (если вы хотите приготовить суп с моллюсками) пускают сок, а креветки или раки будут готовы после получаса варки в соусе. Суп надо довести до кипения только один раз, смешав его с томатами, соком от моллюсков или соусом от креветок и раков. Затем на дне кастрюли кончиком ножа растолките половину зубчика чеснока, дайте ему зарумяниться в растительном масле и потихоньку при

постоянном перемешивании вылейте ваш тройной бульон в эту кастрюлю. Затем, когда отдельные компоненты перемешаются и станут однородными в результате варки на сильном огне в течение четверти часа, добавьте моллюсков, а также хвостики креветок или раков, которые используются вместо хлеба. Если вы готовите суп из раков, то надо растолочь в ступке лапки и панцири раков, затем вскипятить их в части соуса, а когда в соус перейдет вкус и аромат этих растолченных лапок и панцирей, полученную массу смешивают с другими компонентами вашего супа. Простите мне мое многословие, я говорю не столько для поваров-профессионалов, сколько для тех более многочисленных людей, которые имеют самые незначительные познания в кулинарии и которым требуется хорошо понять то, что им рассказывают. Позвольте мне, дорогой читатель, закончить этот длинный раздел описанием супа, который очень любят охотники и высоко ценят пьяницы. Я имею в виду рецепт моего лукового супа.

ЛУКОВЫЙ СУП. Если вы обратитесь к статье Лук, то вы узнаете, что лук — луковичное растение наших огородов, которое обладает сильным запахом и пикантным вкусом. Я хочу здесь обратить ваше внимание на то, что существует два вида репчатого лука: белый лук из Испании и мелкий красный лук из Флоренции. Крупный репчатый лук или белый испанский лук содержит в больших количествах сахаристые вещества, субстанцию растительно-животного происхождения и, наконец, некоторые фосфорные соединения. Этот лук приятен на вкус не только благодаря своим сахаристым компонентам, но и обладает питательной ценностью за счет присутствия в нем субстанции растительноживотного происхождения. И, наконец, он обладает стимулирующим действием на организм благодаря своим фосфорным соединениям. Именно этот лук нужно выбирать, для того чтобы приготовить любимый суп охотников и пьяниц. Эти две категории людей нуждаются в том, чтобы восстанавливать свои силы. Так что возьмите двадцать крупных луковиц, нарубите их очень мелко и обжарьте в сковородке с одним ливром сливочного масла. Когда лук подрумянится, влейте туда же три литра свежего молока, иначе молоко свернется. Когда луковицы вскипят в молоке, протрите их через сито с достаточно большими отверстиями, чтобы у вас получилось пюре. Посолите пюре, добавьте перец и вылейте его на гренки, добавив предварительно для загустения шесть яичных желтков. Вот так-то!

СУП РУССКИЙ ХОЛОДНЫЙ, как его приготовят в Петербурге и в Москве *(рецепт, который привнес во французскую кулинарию автор Мемуаров госпожи де Креки)*. Основа этого супа — квас.

Квас представляет собой очень легкое пиво из ячменной муки, которая бродит благодаря кислым ягодам и почка дуба. Мелкими кусочками нарежьте постную ветчину, а также продольные куски мяса, которые отрывают вдоль волокон, как это делали древние татары, не умевшие пользоваться ножами. В этот странный суп добавляют лук и зеленую пшеницу, которую вымачивают в рассоле, туда же кладут большое количество мелко нарезанного лука-шалота и кусочки незрелых и убитых холодом огурцов. К столам русских гурманов иногда подают такой же суп, жидким компонентом которого является пиво (pivo). Оно представляет собой жидкость, которая не так сильно отличается от нашего пива, как упомянутый выше квас. Туда кладут небольшие кусочки мясного желе или мелкие катышки снега. Русский рыбный суп называется Kholodnoysoup и batvinia. В нем вместо мяса употребляется икра и нарезанный кусочками лосось.

СУПЫ ПОСТНЫЕ

СУП ДОФИН С ТРАВАМИ. Приготовьте четыре горсти листьев шпината, три крупные головки салата-латука, две луковицы, две горсти щавеля, две горсти лебеды, две горсти листьев свеклы, большую щепотку кервеля, несколько листьев пижмы, несколько веточек портулака и, наконец, цветки ноготков, удалив из них завязи и лепестки, потому что эти части растений обладают горьким вкусом. Всю зелень мелко изрубите и слегка пассируйте с кусочком сливочного масла. При этом старайтесь, чтобы масло не изменило цвет. Затем влейте горячую воду, если у вас не найдется бульона из кореньев, добавьте пюре, содержащее муку или бульон из остатков рыбы. На дно супницы положите только ломтики хлебного мякиша, потому что вкус гренок изменит простой и изысканный вкус этого супа из трав.

СУП ПОСТНЫЙ КОРОЛЕВСКИЙ, РЕЦЕПТ ИЗ ДВОРЦА ДОЧЕРИ ИЛИ НЕВЕСТКИ КОРОЛЯ. Возьмите двух маленьких щук, которые не будут пахнуть тиной, вымойте их, очистите, выпотрошите и снимите с них мясо. Выложите их на стол чешуей вниз, удалите с них кожу, как если бы вы снимали свиное сало. Нарежьте мякоть крупными кубиками, положите в кастрюлю, добавьте туда кусок сливочного масла и слегка потушите в сливочном масле, не давая зарумяниться. Охладите, растолките в ступке штук двадцать очищенных от скорлупы ядрышек сладкого миндаля, замочите мякиш хлеба, употребляемого для изготовления супа, в сливках, а затем обсушите, как описано выше, после чего разотрите в ступке. Также в ступке разотрите приготовленных рыб, смешайте их с растертым хлебом и миндалем. Положите на дно кастрюли сливочное масло, на него разрезанные пополам луковицы, коренья, нарезанные соломкой (морковь, репу), добавьте половину зубчика чеснока, половину лаврового листа, немного мускатного цвета, пучок петрушки и зеленого лука, одну гвоздику, два нарезанных вдоль каперса и подготовленную ранее рыбу. Влейте сверху немного бульона, в котором варился зеленый горошек. Пусть полученная масса немного постоит на слабом огне, при этом не давайте ей пристать ко дну. Когда получится нечто вроде желе, влейте туда жидкость от варки зеленого горошка и варите на медленном огне. Когда сварится, процедите через салфетку и используйте для разведения пюре, которое вы готовите и которое надо протереть через сито и уварить до консистенции подливки. Вылейте полученную жидкость в кастрюлю, нагрейте на водяной бане и держите на ней до подачи на стол. Положите в посудину для приготовления ольи мелкие

гренки в виде кубиков, обжаренные в сливочном масле. Влейте сверху приготовленный вами суп-пюре по-королевски и подавайте на стол.

СУП БРЕТОНСКИЙ С МОРСКИМ УГРЕМ. Приготовьте бульон, как описано выше для супа дофин с зеленью, однако прежде чем класть зелень в суп, сварите бульон из целого угря или хотя бы из большого куска этой рыбы. Когда покипит в течение 2,5 часов, пропустите его через волосяное сито, затем добавьте бланшированную зелень и в конце добавьте льезон.

СУП С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ. Возьмите полтора ливра сладкого миндаля и двенадцать ядрышек горького миндаля, положите в кастрюлю с холодной водой и поставьте ее на огонь. Когда жидкость будет готова закипеть, выньте миндаль, посмотрите, снимается ли с него кожица. Чтобы снять кожицу, воспользуйтесь тряпочкой и потрите их в тряпочке друг об друга. Когда миндаль остынет, слейте воду, положите миндаль в ступку и разотрите, время от времени добавляйте немного воды, чтобы не отделилось масло. Когда у вас под пальцами больше не будут ощущаться комочки, то миндаль готов. Положите растертый миндаль в кастрюлю, добавьте полтора литра воды. Когда вода закипит, дайте настояться кориандру (пол-унции) и добавьте цедру с половины лимона, при этом удалите белую часть лимонной корки. Разведите миндаль этой настойкой, пропустите полученную массу несколько раз через салфетку или через сито, чтобы получилось миндальное молоко, посолите и добавьте сахар по вкусу, затем поставьте в водяную баню. Возьмите очень тонкие кусочки хлебного мякиша, обжарьте их в духовке и положите в миндальное молоко в момент подачи на стол.

СУП УРСУЛИНОК С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ. Очистите пол-ливра сладкого миндаля и пять или шесть ядрышек горького миндаля, разотрите их в ступке, как описано выше. Возьмите полтора литра молока, вскипятите его и используйте часть этого молока для того, чтобы несколько раз пропустить через сито вашу миндальную пасту, как описано в предыдущей статье. В той части молока, которой вы для этой цели не воспользуетесь, вы должны настоять половину стручка ванили, который нужно будет вынуть при смешивании остальных компонентов. Добавьте соль, немного сахара, положите сливочное масло в количестве, равном примерно половине куриного яйца, берите самое лучшее масло, какое только сможете найти. Дальше пользуйтесь описанными выше приемами и можете подавать полученный суп на стол.

СУП РИСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ. Возьмите одну кварту риса, промойте его в трех водах, предварительно очистив рис, бланшируйте его, доведя до кипения два или три раза, затем

слейте на сито, переложите в кастрюлю со сливочным маслом, добавьте немного лимонной цедры, один лавровый лист, и все подержите некоторое время в воде. Когда рис начнет разбухать, добавьте свежее молоко. Ваш рисовый суп не должен быть ни слишком густым, ни слишком жидким. Добавьте в него соль и сахар и выньте лавровый лист, а также лимонную цедру.

СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ. Готовьте так же, как рисовый молочный суп. Когда вермишель сварится, добавьте соль и сахар, несколько миндальных печений или немного ванили, либо, что еще лучше, добавьте и то и другое.

СУП С ТЫКВОЙ. Нарежьте тыкву на мелкие кусочки, положите в кастрюлю, влейте стакан воды, доведите до кипения и варите, пока тыква не сварится. Затем выньте ее из воды, дайте стечь и протрите через сито. Влейте в это пюре немного молока и добавьте только что взбитое сливочное масло. Посолите по вкусу, вскипятите и вылейте в супницу на гренки, обжаренные на сливочном масле. При этом хлеб для гренок надо резать длинными прямоугольниками или ромбами.

СУП ЖЮЛЬЕН ПОСТНЫЙ. Приготовьте овощи, как было описано для супа жюльена на мясном бульоне, влейте постный бульон, а если у вас его не будет, то используйте воду, в которой варилась фасоль или чечевица. Пусть ваш суп покипит недолго на медленном огне. Соль добавьте по вкусу.

СУП ПОСТНЫЙ С ТРАВАМИ, СУП ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Очистите, промойте в большом количестве воды, слейте воду и мелко нарубите горсть щавеля, две головки салата-латука, немного кервеля и лебеды. Положите все в большую кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, пассируйте и варите на медленном огне. Возьмите нужное количество основного постного бульона или воду, в которой варилась фасоль либо чечевица. Затем вылейте в супницу на ломтики хлеба и дайте слегка покипеть на медленном огне.

СУП ЛУКОВЫЙ НА ВОДЕ. Возьмите дюжину луковиц, отрежьте донца и верхнюю часть, нарежьте на очень тонкие ломтики и обжарьте в свежем сливочном масле, чтобы лук подрумянился, затем влейте полтора литра воды, добавьте соль и перец и пусть все кипит в течение двадцати минут. Затем вылейте получившийся суп на подготовленный заранее хлеб, а для загустения добавьте несколько яичных желтков.

СУП КАМЕРАНИ. Не так давно барон Брисс получил письмо следующего содержания: «Господин барон, будучи старым гурманом, желудок которого, увы, сегодня несколько испорчен и очень устал, я прибегаю к вашей помощи, чтобы найти рецепт знаменитого супа Камерами, который я хотел бы отведать еще

раз, может быть, в последний раз. Насколько я помню, основой этого супа являются макароны высшего качества и некоторые другие самые изысканные компоненты. В 1806 г. этот суп стоил примерно три луи из расчета на одного приглашенного и т. д. и т. п.». Барон ответил на это письмо: «Я не могу не ответить на крик сердца моего корреспондента и спешу удовлетворить его просьбу. Я делаю это тем более охотно, что, ничего не меняя в рецепте, который предлагает Гримо де ля Реньер, я собираюсь внести этот рецепт в «Малую кулинарную книгу» и сделать доступным широкой публике знаменитый суп, воспетый столькими поэтами. Этот суп был предложен господином Камерани, который когда-то играл роль Скапена и всегда был дежурным в Итальянской комедии. Он был одним из самых эрудированных гурманов. В основе этого супа лежит печень цыплят. Если цыплячьи печенки имеют достаточный размер, то одной хватит на одного человека, так что окажется не трудным и не очень разорительным запастись полудюжиной таких печенок у торговца птицей.

СУП КАМЕРАНИ. «Бланшируйте отдельно в количестве, зависящем от числа приглашенных, сельдерей, капусту, морковь, репу и лук-порей. Слейте воду и мелко нарежьте все эти овощи. Поставьте на огонь кастрюлю, куда добавлен большой кусок сливочного масла, соль и перец, дайте кипеть на медленном огне, а за несколько минут до того, как овощи полностью сварятся, добавьте туда же мелко нарезанную печень цыплят. Одновременно бланшируйте, сварите и откиньте на дуршлаг макароны и натрите сыр пармезан. Возьмите супницу, которую можно поставить на огонь, смажьте маслом ее дно и положите слоем макароны, а на них слой фарша, приготовление которого описано выше, затем слой натертого сыра пармезана и сверху несколько кусочков сливочного масла. Дальше кладите эти же слои в том же порядке до тех пор, пока не дойдете до краев супницы, сверху должен быть слой сыра. Затем поставьте супницу на слабый огонь и подержите на слабом огне нужное для полной готовности время, после чего подавайте на стол. Гримо де ля Реньер говорит, что это очень вкусное блюдо, которое многих довело до несварения желудка. Храни вас Бог от этого, друг-читатель!»

СУП А ЛЯ ВЮЙМОТ (на 12 человек). Возьмите 20 г белой фасоли, 20 г зеленого горошка, четыре картофелины, четыре моркови, четыре репы, четыре луковицы, четыре лука-порея, пучок петрушки и сельдерея. Положите все в керамическую кастрюлю, влейте три литра речной воды, добавьте соль и кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Поставьте на

огонь, затем протрите полученное пюре через сито, передвиньте кастрюлю на край жаровни, выньте мякоть овощей и влейте жидкость, в которой варились овощи. Бланшируйте 20 г каролинского риса, дайте ему немного повариться в приготовленном вами бульоне, возьмите несколько листьев щавеля и кервеля. Мелко нарежьте их ножницами, пассируйте в сливочном масле и добавьте к супу. Приготовьте льезон из четырех яичных желтков с добавлением хороших сливок, а также кварту или 100 г лучшего сливочного масла, дайте загустеть и подавайте в горячем виде.

СУП ГАРБЮР

Так называют гасконский суп с сухарями или хлебом на дне.

ГАРБЮР С ЛУКОМ. Разрежьте пополам примерно сорок луковиц, а затем каждую половинку разрежьте на пять или шесть полукруглых кусочков, затем возьмите 250 г сливочного масла и обжарьте в нем лук, чтобы он подрумянился. Затем положите в кастрюлю слой тонких кусочков хлеба, потом слой лука и на каждый слой кладите немного перца горошками. Слои надо повторять в том же порядке до полного заполнения кастрюли или формы. Влейте сверху хороший мясной бульон и варите на очень слабом огне, чтобы образовалась как бы запеканка, которая не должна пригореть. Подавайте гарбюр на стол, а рядом поставьте большую супницу, полную бульона.

ГАРБЮР ПО-БЕАРНСКИ. Возьмите четыре кочана капусты средней величины и двенадцать головок салата-латука. Нарежьте их очень мелко. Ножницами разрежьте кусочек свиного сала, отделив его от кожи, не разрезая кожу. Положите сало, а также капусту и салат-латук в форму. Добавьте туда же колбасу без чеснока, две маринованные гусиные ножки и некоторое количество вымоченной от соли ветчины. Влейте хороший несоленый бульон и варите в нем, добавьте несколько луковиц, гвоздик, коренья и петрушку. Когда сварится, слейте бульон, процедите жидкость через сито, снимите жир и осветлите этот бульон. Нарежьте ломтиками мякиш черного ржаного хлеба, выложите по кругу капусту, салат, свиное сало и хлебный мякиш, слегка полив их обезжиренным бульоном. Разложите все на глубокое блюдо, которое можно ставить на огонь, в углубление положите пюре из зеленого горошка, а вокруг разложите нарезанную кусками колбасу, в середину ветчину и гусиные ножки и запеките в горячей духовке. Подавайте вместе с бульоном, который должен быть осветлен и оставаться очень горячим.

ГАРБЮР ШАНТИЛЬИ (рецепт из книги «Старый королевский повар»). Положите в кастрюлю среднего размера одну телячью ножку целиком, двух куропаток и двух голубей. Постарайтесь тщательно перевязать мясо бечевками, чтобы куски мяса и птицы не развалились. Заполните кастрюлю доверху хорошим мясным бульоном, снимите пену, затем добавьте овощи (морковь, репу, лук, лук-порей, два корня сельдерея и две гвоздики). Когда сварится, перед подачей на стол выложите мясо и птицу в большое глубокое блюдо, положите вокруг мяса морковь, репу, лук и лук-порей, отдельно друг от друга, затем всю морковь и

репу, а также все остальные овощи. Нарежьте 40–50 морковок кружками длиной по два дюйма. Все они должны иметь одинаковую длину и одинаковую толщину. Разрежьте столько же луковиц, реп и корней лука-порея среднего размера одинаковой толщины, предварительно тщательно очистив их. Когда сварятся, они должны оставаться цельными. Варите их затем в бульоне, не беря его из той кастрюли, в которой вы готовите ваш гарбюр. Положив в кастрюлю морковь, репу и лук, добавьте небольшой кусочек сахара, чтобы устранить терпкость. Когда овощи сварятся, разложите их вокруг мяса, а рядом с этим блюдом поставьте супницу, заполненную бульоном. Этот бульон надо процедить через тонкую салфетку или через шелковое сито, чтобы он был очень прозрачным. С этим супом не следует подавать хлеб и говядину.

ГАРБЮР ВИЛЬРУА. Нарежьте двадцать морковок, двадцать реп, дюжину луковиц, шесть корней сельдерея, дюжину корней лука-порея, шесть головок салата-латука, горсть кервеля. Пассируйте морковь в сливочном масле. После этого добавьте лук-порей, репчатый лук, обжарьте на сильном огне и добавьте травы, которые нужно перемешать с овощами. Когда все разварится и перемешается, влейте бульон и варите в нем овощи до полной готовности. Затем добавьте немного сахара, положите слой хлеба и слой овощей. На каждый из слоев кладите немного перца горошками. Заполните такими слоями блюдо, влейте сверху жидкость, в которой варились коренья, не снимая с нее жир, и тушите на медленном огне.

ГАРБЮР А ЛЯ ПОЛИНЬЯК. Возьмите 30–40 каштанов, снимите с них кожу и положите в воду. Выньте, чтобы убедиться, что кожица с них снимается. Полностью очистите от кожицы. Положите на дно кастрюли ломтики свиного сала, кусочки телятины, лавровый лист, гвоздику, морковь, мелко нарезанную луковицу, пучок зеленых листьев сельдерея, а сверху подготовленные каштаны. Добавьте перец горошками, сверху положите ломтики свиного сала, влейте бульон и варите на очень медленном огне примерно час, до тех пор, пока все не разварится. Слейте воду, разрежьте каштаны пополам, выложите в блюдо слой каштанов, слой хлеба и чередуйте такие слои до тех пор, пока блюдо не заполнится. Сверху положите каштаны и влейте бульон, в котором они варились, предварительно процедив его. Варите при медленном кипении до тех пор, пока на хлебе не образуется корочка.

ГАРБЮР С САЛАТОМ-ЛАТУК. Бланшируйте примерно тридцать цельных головок салата-латука, остудите их, отожмите и перевяжите бечевкой. Положите в кастрюлю ломтики телятины, кусочки свиного сала, затем салат-латук. Накройте сверху свиным салом вместе с луком, морковью и гвоздикой. Влейте немного бульона и тушите на медленном огне в течение полутора часов. Слейте жидкость и нарежьте телятину и сало ломтиками, положите на дно блюда слой хлеба, затем слой салата и чередуйте слои до тех пор, пока блюдо не заполнится. Сверху

влейте жидкость, в которой варился салат-латук, не снимая с нее жир, предварительно процедив эту жидкость через сито. Поставьте блюдо на огонь и дайте кипеть на очень слабом огне до тех пор, пока хлеб, который находится на дне, не приобретет светло-желтую окраску. Затем подавайте на стол, добавив немного перца горошками.

СУП С ГРЕНКАМИ, ИЛИ ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА

Так называют суп, в состав которого входят гренки из хлеба, зажаренного на решетке.

ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Возьмите хорошо поджаренные золотистого цвета гренки, полейте их бульоном, с которого не снимали жир и который будет кипеть до уваривания. Когда гренки начнут запекаться, влейте сверху горячий бульон, снимите жир и подавайте на стол. Очень хорошую похлебку можно сделать с гренками, добавив к ним фаршированный салат-латук, костный мозг, мелкие обсахаренные луковички, пюре из чечевицы, ломтики огурцов, сыр пармезан, устрицы, пюре из креветок, икру омара.

СЫР

Сыр — это не что иное, как сгусток молока, который отделен от сыворотки и затвердел под медленным и постепенным воздействием тепла. Это самая грубая и самая компактная часть молока. Из чего легко сделать заключение, что сыр — весьма питательный пищевой продукт, который, однако, с трудом переваривается, если его едят в большом количестве. В страну галлов искусство изготовления сыров завезли римляне. С той поры он прижился на этой территории, так как во Франции есть очень мало кантонов, в которых бы не готовился свой особенный сыр, и существует лишь совсем мало хороших столов, на которые не подают сыр в какой-либо форме или какого-нибудь сорта. Можно приготовить сыр из молока, из которого предварительно удален жир, либо с неснятым молоком, в котором жир еще имеется. В последнем случае у сыра будет гораздо лучший вкус, потому что в нем содержатся производные сливок, а это самая лучшая и самая богатая жирными компонентами и летучими солями часть молока. Сыр готовят из молока многих животных, но самое обычное молоко, которое используется для этой цели, это коровье. Оно обладает приятным вкусом, очень питательно, но переваривается с трудом. Чтобы сыр можно было есть, он должен быть не очень молодым и не очень старым. Слишком молодой сыр тяжелый для желудка и часто вызывает вспучивание кишечника и расстройство желудка. Старый сыр может оказаться чересчур острым, что вызывает повышенное выделение желудочного сока. Он может иметь неприятный запах и замедлять пищеварение за счет того, что желудок делается ленивым, поскольку слишком длительное брожение (ферментация), которое претерпел сыр, лишила его тех жидкостей, которые он содержал раньше. Этот сыр лишен тех компонентов, которые были в нем первоначально.

Существует большое количество различных сыров. Выше всего ценится сыр бри, голландский, грюйер, сыр ливарот, мароль, камамбер, рокфор, пармезан. Наконец, существуют прелестные мелкие швейцарские сыры, которые представляют собой настоящий крем как на вкус, так и на вид. Эти сыры очень нравятся гурманам.

Мы не будем говорить о всех способах приготовления различных сыров, на самом деле удобнее, легче и дешевле приобрести сыры у торговцев сыром. Мы приведем только рецепты тех, которые каждый день готовятся в деревне и изготовить которые проще всего. Вообще, чтобы сделать хороший сыр, надо иметь хорошее молоко и сычужную закваску высокого качества. Возьмите свежее молоко, процедите его и добавьте сычужную закваску, перемешивая молоко большой ложкой, дайте постоять, пока молоко не свернется. Как только образуется сгусток творога, выньте его из сосуда и положите в форму. Дайте стечь сыворотке и затем выложите сыр на тарелку.

СЫРЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ. Так называют те сыры, которые получают из обезжиренного молока. В это молоко добавляют сычужную закваску. Такие сыры образуются быстрее, чем другие, поскольку в них не содержится много жира. Заканчивают

приготовление этих сыров так, как мы только что описали.

СЫР БЕЗ ВЫДЕРЖКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ. Возьмите свеженадоенное горячее молоко, добавьте разведенную в молоке сычужную закваску, когда молоко свернется, выложите молочный сгусток в форму, дайте стечь, посолите сверху и оставьте до следующего дня, чтобы сыр слегка затвердел. Затем переверните и посолите с другой стороны. Выложите в плетеную форму для стока сыворотки, дайте затвердеть и сушите на воздухе до того момента, когда соберетесь использовать его для дальнейшей выдержки.

СЫР ВЫДЕРЖАННЫЙ. Когда сыр достаточно подсохнет, его мочат в соленой воде, заворачивают в листья вяза или крапивы и затем погружают в какую-нибудь посудину вместе с другими сырами, чтобы они передавали друг другу свою сыворотку. Такие выдержанные сыры очень вкусны.

СЫР САССЕНАЖСКИЙ

Это сыр аналогичный рокфору и получил свое название по имена городка Сассенаж в окрестностях Гренобля в области Дофине.

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

(См. Выпечка)

СЫЧУЖНАЯ ЗАКВАСКА

Это название принадлежит кислой жидкости, содержавшейся в одном из отделов желудка у телят и у других молодых жвачных животных, которые пребывают в том возрасте, когда еще питаются материнским молоком. Эта жидкость служит для того, чтобы створаживать молоко при изготовлении сыров.

Сычужную закваску сохраняют следующим образом. Освободите от содержимого сычуг теленка, вскормленного только материнским молоком, промойте его и вновь поместите в него свернувшееся молоко, которое находилось в нем, добавив некоторое количество соли. Перевяжите отверстие сычуга бечевкой и положите его в посудину, куда влили бутылку водки и шесть унций воды. Хорошенько закройте эту посудину и дайте настаиваться в течение месяца. Затем отфильтруйте жидкость и сохраняйте ее в хорошо закрытой бутылке, используя по мере надобности. Одна чайная ложка сычужной закваски может оказаться достаточной для створаживания молока.

СЭНДВИЧИ

или тартинки по-английски

Приготовьте 24 намазанных маслом очень тонких тартинок из хлеба, который должен быть испечен из совсем крутого теста. Положите 12 таких тартинок на белую салфетку. Нарежьте тонкими ломтиками или постную жареную телятину, или говяжье филе, либо ростбиф, вареную ветчину, язык, жареную птицу, дичь и рыбу. Выложите кусочки мяса или рыбы на ваши двенадцать тартинок, посыпьте небольшим количеством белой соли, накройте сверху двенадцатью оставшимися тартинками и подавайте к ужину в качестве закуски. Иногда тартинки запивают чаем.

ТАПИОКА*

Так называют крахмал, извлекаемый из клубней растения маниока. Мякоть клубня натирают на терке и помещают в мешок, к которому подвешивают груз, сок вытекает, а то, что остается в мешке, представляет собой смесь большого количества крахмала с небольшим количеством паренхимы: эта смесь после высушивания используется в пищу неграми в наших колониях. Сок, который вытекает, увлекает за собой самую мелкую часть крахмала, который образует осадок. Его отделяют, сливая жидкость сверху. Этот крахмал, высушенный и размельченный, и представляет собой тапиоку. Что касается сока, который увлекает за собой этот крахмал, то он является весьма сильным ядом, однако его ядовитые свойства заключены лишь в его летучем компоненте. Поэтому, когда сок маниоки доводят до кипения, его употребляют в некоторых кулинарных блюдах.

ТАРЕЛКА

Во французском языке слово *assiette* (тарелка) происходит от того, что тарелки отмечали места, которые следовало занимать, на которые следовало садиться, *s' asseoir* (за столом). Во Франции тарелки используются не очень давно. Раньше вместо тарелок применялись куски хлеба, вырезанные в форме кружков. Вергилий описывает такие тарелки, рассказывая о трапезах товарищей Энея. Об этой практике говорится также при описании коронации Людовика XII. После еды этот хлеб отдавали беднякам.

ТЕЛЯТИНА*

Самую лучшую телятину привозят из Понту аза, Руана, Кана, Монтаржи, Пикардии. Телят разводят и в окрестностях Парижа, их мясом тоже не следует пренебрегать. Телятина, которую едят в Париже, более сочная, чем в других местах. Первой причиной этого превосходства ее качества является то, что выращиванию телят, предназначенных на убой, уделяется особое внимание. Вторая причина — строгое соблюдение правил, которые запрещают забивать этих невинных созданий до того, как они достигнут возраста полутора месяцев. Самое лучшее мясо на жаркое, какое только можно приобрести в мясной лавке, получается из теленка в этом самом нежном возрасте, который был выращен в Понтуазе. В таком случае самые лучшие куски тот, к которому прилегают почки, и тот, который расположен за ним. Между любителями часто вспыхивают споры по поводу того, какой из этих двух кусков лучше. Существует способ примирить спорщиков: его суть в том, что надо подавать на стол весь длинный филейный кусок телячьей туши, он объединяет и почечную часть, и то, что расположено рядом с почками. Но только нужно, чтобы за столом при этом было много народу, лишь тогда можно будет соответствующим образом отпраздновать подачу на стол всего этого куска телячьей туши. Дело в том, что эта филеиная часть туши теленка может весить не меньше 12–15 ливров, если теленок был достаточно хорош.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА «НАТЮРЕЛЬ». Выберите телячью голову, которая должна быть максимально белой. Удалите обе боковые части нижней челюсти, выньте кости из передней части морды примерно до глаз, приподнимая при этом кожу, чтобы не

повредить ее. Отрежьте морду, не повреждая язык, положите голову вымачиваться в большом количестве воды, тщательно отмойте, очистите и натрите лимоном. После этого заверните в салфетку, свяжите друг с другом четыре конца этой салфетки и поместите голову в салфетке в белый соус. Затем сильно нагрейте, убавьте огонь и варите два или три часа. Выньте из кастрюли, разверните, дайте стечь жидкости, удалите верхнюю часть костей головы и откройте мозг. Затем выложите голову на блюдо и подавайте с соусом бедняка либо с любым другим пикантным соусом, соусом пуаврад или равигот.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ФАРШИРОВАННАЯ. Обдайте кипятком телячью голову, которая должна быть максимально белой, выложите ее на блюдо, стараясь сохранить глаза и не повредить кожу ножиком. Вымочите голову в воде вместе с языком, у которого вы должны отрезать заднюю часть. Приготовьте фарш, взяв для этого полтора ливра говяжьего почечного жира, мелко нарежьте телятину и жир, разотрите телятину в ступке. Сделав это, добавьте в ступку подготовленный жир и разотрите все вместе, чтобы нельзя было отличить мясо от жира. Добавьте к фаршу хлебный мякиш, предварительно обмакнув его в сливки, а затем обсушив в мелко нарезанной пряной зелени, пассированной в масле, куда вы добавите также шампиньоны. Для этой цели берут петрушку и зеленый лук. И овощи, и грибы, и зелень, прежде чем смешивать с фаршем, следует охладить. Добавьте соль, специи и перец, все разотрите в ступке. Добавьте в фарш немного воды в один прием, затем вбейте туда друг за другом три или четыре яйца. Если фарш окажется слишком густым для того, чтобы его можно было размазать на телячью голову, добавьте еще немного воды.

Когда закончите приготовление фарша, слейте жидкость с головы, которая вымачивается, оботрите ее и опалите, если нужно. Затем положите голову на салфетку, выложите на голову фарш слоем толщиной в два пальца, поверх положите фарша холодное рагу сальпикон из разного мяса с грибами. Кусочки мяса в этом рагу должны быть немного больше, чем для приготовления крокетов. Положите на свое место язык, предварительно отмыв и очистив его, снимите с языка кожу, которая покрывала его в том положении, которое он занимал, когда голова была еще целой. Поверх сальпикона положите еще фарш, при этом старайтесь придать телячьей голове ее первоначальную форму. Со стороны шеи выложите слой ломтиков свиного сала или телячью брыжейку (что еще лучше) так, чтобы фарш не выпадал из головы. Заверните голову в салфетку или в сетку, чтобы ткань при этом закрыла уши. Перевяжите бечевкой поверх салфетки, все время стараясь сохранить форму. Положите на дно кастрюли разные обрезки мяса, добавьте соль, лук, морковь, два лавровых листа, два зубчика чеснока, две гвоздики, влейте полторы бутылки хорошего белого вина, бульон или подливку от приготовления жаркого. Варите два-три часа, стараясь при этом, чтобы кипение не прекращалось. Когда голова сварится, слейте жидкость и подавайте голову вместе с рагу, рецепт которого приводим ниже. Положите в кастрюлю два половника испанского соуса и влейте полсетье белого вина, уварите. Добавьте шесть — восемь шариков фарша, описанного выше, которые надо сварить в бульоне. Положите туда же слегка обжаренные шампиньоны, донца артишоков, несколько кусочков зобной железы теленка. Все выдержите на очень медленном огне,

снимите жир, удалите салфетку с телячьей головы и выложите голову на блюдо. Разместите вокруг нее рагу и украсьте раками, а также зобной железой теленка, покрытой глазурью, и трюфелями. После этого подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА В ВИДЕ ЧЕРЕПАХИ. Обдайте кипятком телячью голову, выньте из нее кости, как описано в предыдущем рецепте, вымочите ее в воде, отмойте и очистите, то же самое сделайте с языком. Разрежьте голову пополам, опалите и натрите лимоном, варите ее в основном белом соусе, как описано в рецепте приготовления телячьей головы по-мещански. Когда голова сварится, аккуратно разрежьте ее на двенадцать кусков, слейте жидкость и выложите эти куски на блюдо. Выложите рядом язык, который предварительно надо панировать по-английски и зажарить на решетке, чтобы он подрумянился. Туда же положите телячьи мозги, которые следует разделить на пять-шесть частей, отварить в маринаде, окунуть в тесто и зажарить во фритюре. Вместо соуса положите поверх этих кусков телячьей головы рагу из черепахи, а в качестве гарнира выложите шесть яиц, сваренных в мешочек без скорлупы, дюжину хороших трюфелей, столько же раков, несколько кусков зобной железы теленка и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬИ УШИ ФАРШИРОВАННЫЕ. Опалите телячьи уши и сварите их в основном белом соусе (см. соответствующую главу). Когда уши сварятся, выньте их из соуса, охладите и заполните отваренным фаршем (см. соответствующую статью). Разгладьте фарш лезвием ножа, разбейте несколько яиц, как для изготовления омлета, обмакните в них уши, обваляйте в сухарях, еще раз обмакните в яйца и снова обваляйте в сухарях. Положите на крышку кастрюли, сверху насыпьте остальные панировочные сухари. Незадолго до подачи на стол зажарьте уши во фритюре. Старайтесь, чтобы фритюр не был слишком горячим, иначе уши очень сильно изменят свой цвет. При этом фаршу нужно дать достаточное время для приготовления. Выньте уши из фритюра, выложите на блюдо кончиками кверху, на них положите щепотку зажаренной во фритюре петрушки и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬИ УШИ В МАРИНАДЕ. Сварите пять телячьих ушей в основном белом соусе, как описано в предыдущем рецепте. Когда сварятся, разрежьте вдоль на четыре куска и положите в маринад, состоящий из уксуса, соли и перца горошками. Через некоторое время слейте жидкость и окуните уши в тесто для фритюра, которое должно быть очень жидким (см. Тесто для фритюра). Выложите эти куски один за другим во фритюр, который должен быть достаточно горячим, чтобы они равномерно зажаривались. Переворачивайте уши с помощью шумовки, еще прибавьте огонь

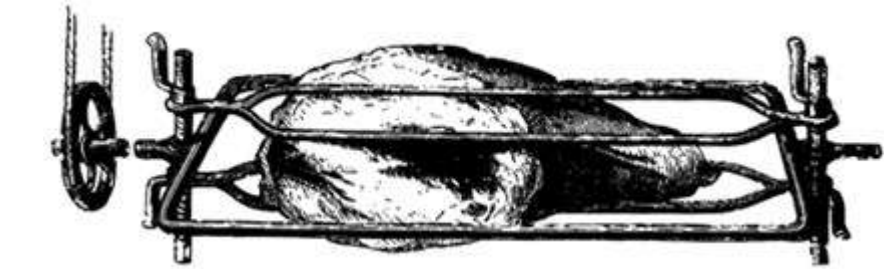
и, когда фритюр приобретет приятную окраску, а уши станут хрустящими, выньте их, дайте стечь на чистую салфетку, выложите на блюдо и украсьте жаренной во фритюре петрушкой.

ТЕЛЯЧЬИ УШИ В СОУСЕ РАВИГОТ. Приготовьте телячьи уши, как описано в предыдущем рецепте, постарайтесь, чтобы они были достаточно белыми. В момент подачи на стол отрежьте кончики и разрежьте ножницами хрящи, слейте жидкость, дайте стечь и подавайте с холодным или горячим соусом равигот.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ЕЩЕ ОДНИМ МАНЕРОМ. Удалите кости из телячьей головы, предварительно обдав ее кипятком; оставьте на месте глаза и мозги. Хорошо вымочите в воде, затем переложите голову, из которой вынуты кости, в свежую холодную воду, доведите до кипения и дайте остыть. Нарежьте все мясо на круглые кусочки величиной с пятифранковую монету. Не режьте уши и язык, они должны оставаться целиком. Натрите куски мяса лимоном и варите в основном белом соусе. Туда же надо положить все кости, которые следует завернуть в салфетку. После варки дайте стечь жидкости с костей и языка, затем разрежьте кожу, промойте мозги и нафаршируйте внутренность головы зобной железой теленка, шампиньонами и трюфелями, которые следует нарезать мелкими кубиками. Туда же положите кнели из телятины. Весь фарш должен укладываться так, чтобы сохранялась форма телячьей головы. Чтобы голова не развалилась, заверните ее в свиную брыжейку и запеките в духовке. Выложите фарш на овальное блюдо, положите с каждой стороны уши, а вокруг разложите круглые куски мяса. Сверху полейте грибным соусом, а по краям блюда разложите красивых раков.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ПО РЕЦЕПТУ ДЕСТИЛЬЕРА (описание господина де ля Реньера). Возьмите хорошую белую телячью голову, выньте из нее кости, вымочите, как описано в предыдущем рецепте, хорошо очистите и промойте. Удалите мозги, вымочите их в воде отдельно, снимите волокна и пленки, которые покрывают мозги. Бланшируйте мозги в кипящей воде, влив туда немного уксуса. Затем приготовьте немного белого соуса по упрощенному рецепту и сварите в нем голову, при этом ее достаточно варить в течение 45 минут. Когда телячья голова остынет, выньте ее из воды, оботрите, опалите, как описано в предыдущем рецепте, нарежьте на куски, оставив целыми глаза и уши. Перевяжите бечевкой эти куски и варите их дальше, как делали это раньше. Когда голова сварится, в момент подачи на стол достаньте ее из соуса, дайте стечь, развяжите бечевки, выложите куски на блюдо, отделите мозги и положите их с двух концов блюда. Отделите язык, нарежьте его мелкими кубиками

размером с игральные кости и положите в соус. Затем возьмите почти полный половник испанского соуса, влейте в него полбутылки вина шабли, положите шесть стручков жгучего перца, раздавив их ложкой, туда же влейте шесть ложек крепкого мясного бульона. Уварите этот соус наполовину. Когда уварится, добавьте корнишоны, нарезанные мелкими кусочками, туда же положите нарезанный кубиками язык и шампиньоны и вылейте получившийся соус на телячью голову.



ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ. Нарежьте телячью голову кусками, сварите как обычно, положите в кастрюлю кусок сливочного масла. Пассируйте в этом сливочном масле пряные травы, всыпьте немного муки, влейте бульон, добавьте соль и перец и варите примерно четверть часа. Затем положите в этот соус куски телячьей головы и дайте им медленно кипеть на очень слабом огне, чтобы они все время оставались горячими. Перед подачей на стол добавьте для загустения два или три яичных желтка в зависимости от того, насколько густым вы хотите сделать ваше рагу. Только не забывайте, начиная с этого момента, непрерывно перемешивать соус: он не должен кипеть после того, как туда добавлен льезон. Дело в том, что чуть только соус вскипит, он тут же свернется. В момент подачи на стол добавьте сок одного лимона или немного уксуса.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА В ГРИБНОМ СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Возьмите кусок сливочного масла, пол-ложки муки, соль, перец, лимонный сок или уксус. Размешайте все вместе, добавьте немного мясного бульона, дайте соусу загустеть и сверху положите в него куски телячьей головы, которые были предварительно отварены. Эти куски надо посыпать панировочными сухарями, слегка подрумянить в сливочном масле, панировать еще раз и поставить в духовку, чтобы огонь горел снизу и сверху. В духовке надо держать телятину до тех пор, пока она не зарумянится, а затем подать на стол.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ЖАРЕНАЯ ВО ФРИТЮРЕ. Куски отваренной телячьей головы выдержите в маринаде, обмакните в тесто для фритюра и зажарьте. Фритюр при этом должен быть умеренно горячим.

ЖАРЕНЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ФИЛЕЙ. Скрутите длинный кусок филея

(отрезанный во всю длину телячьей туши), сколите его небольшими вертелами, чтобы этот кусок мяса стал квадратным и не выглядел с одной стороны более толстым, чем с другой. Для того чтобы это сделать, надо удалить часть костей спинного хребта, которые расположены рядом с почками. Сделав это, положите телячий филей на огонь, то есть наденьте его на большой вертел, а дополнительно используйте вертел меньшего размера, который нужно двумя концами закрепить на большом вертеле. Для того чтобы зажарить телячий филей, требуется 2,5–3 часа, это зависит от силы огня и от толщины мяса.

ТЕЛЯЧЬЕ РАГУ ПО РЕЦЕПТУ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, растопите его, добавьте две ложки муки, дайте ей подрумяниться, положите туда же кусок телятины и слегка обжарьте в мучной заправке, чтобы мясо слегка затвердело. Затем влейте туда же горячую воду или горячий мясной бульон и перемешивайте, пока жидкость не закипит. Добавьте соль, перец, один лавровый лист, немного тимьяна. Пусть жидкость кипит в течение часа. Затем положите в нее три луковицы, шампиньоны, морковь или сморчки.

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА ФАРШИРОВАННАЯ

(старинный рецепт из королевского дворца в Версале, автор Ш. Санген, рукопись из Королевской библиотеки).

Возьмите белую хорошую телячью голову, обдайте ее кипятком, снимите кожу с верхней части, стараясь не разрезать. Затем выньте кости, мозги, язык, глаза и отрежьте щеки. Приготовьте фарш из мозгов, телячьего огузка и говяжьего жира, разрезав все эти компоненты на очень мелкие кусочки. Добавьте в фарш соль, перец, петрушку, мелко нарубленный зеленый лук, половину лаврового листа, тимьян и базилик, которые надо размельчить в порошок. Влейте две ложки водки, для загустения добавьте в фарш три яичных желтка и три взбитых белка. Возьмите язык и глаза, из которых надо удалить все окрашенные части, а также щеки. Хорошенько очистите их и бланшируйте в кипящей воде, разрежьте на длинные полоски или кубиками и смешайте с фаршем. Положите кожу с телячьей головы, не бланшируя ее, в кастрюлю, сверху выложите уши и заполните кожу приготовленным фаршем. Затем зашейте кожу, сложив ее в виде мешочка, перевяжите бечевкой, придав ей первоначальную форму. Варите в посудине, которая должна иметь такую же высоту, как голова. Добавьте туда же полсетье белого вина, в два раза больше мясного бульона, пучок петрушки и зеленого лука, один зубчик чеснока, три гвоздики, несколько луковиц, соль и перец. Варите на слабом огне в течение трех часов. Когда сварится, дайте стечь жиру и оботрите салфеткой, снимите бечевку. Часть жидкости, в которой варилась голова, процедите через сито, добавьте немного испанского соуса и уксуса. Уварите на огне до консистенции густого соуса, полейте им телячью голову. Если хотите использовать приготовленную таким образом телячью голову в качестве холодного антре, то при варке надо будет добавлять немного больше белого вина, соли и перца и поменьше бульона. Дайте голове остыть в этой жидкости и подавайте на салфетке вместе с мясным желе.

ТЕЛЯЧИЙ ОГУЗОК («ОРЕХ») ПО-МЕЩАНСКИ *(в соответствии с великолепным рецептом Винсента де ля Шапеля, который воспроизведен господином Бовилье)*. Возьмите выпуклую часть телячьего огузка, если можно, то от телочки. Оставьте на нем всю кожу. Положите кусок огузка на салфетку, накройте другой салфеткой и отбейте плашмя лезвием кухонного ножа. После

этого нашпигуйте кусок телятины свиным салом по всей длине и по всей толщине, стараясь не повредить кожу. К свиному салу нужно добавить соль и специи так, как я рассказывал в статье *Говяжий огузок в красном соусе*. На дно кастрюли выложите некоторое количество обрезков телятины, положите сверху подготовленный кусок огузка, вокруг него две-три луковицы, несколько разрезанных морковок, пучок петрушки и зеленого лука. Влейте добрый стакан мясного бульона, закройте крышкой, поставьте на солому. Огонь должен гореть сверху и снизу. Варите примерно 1,5–2 часа, время варки зависит от качества мяса, от его толщины. Когда сварится, дайте стечь, процедите жидкость, в которой варилось мясо, уварите ее до состояния желе. Выньте все из кастрюли, удалите жир и в конце добавьте половину куска сливочного масла, после чего полейте мясо полученным соусом. Если у вас нет испанского соуса, приготовьте простую мучную заправку. После того как у вас получится желе, в его остатки добавьте мучную заправку, хорошо перемешайте, влейте четверть стакана белого вина и стакан бульона, уварите, удалите жир и дальше действуйте, как описано выше. Такой кусок телячьего огузка можно подать на стол с цикорием, щавелем, шпинатом, луковым пюре, мелкими кореньями в качестве гарнира.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ ВО ФРИТЮРЕ. Снимите с мозгов пленки, вымочите в холодной воде и хорошенько промойте. Бланшируйте три-четыре минуты в кипящей воде, куда предварительно надо добавить немного соли и уксуса. Снимите пену, затем выньте мозги, дайте им стечь и вновь положите их в холодную воду, выдержите некоторое время в маринаде с уксусом. Когда захотите их использовать, обмакните в тесто для фритюра и зажарьте.

РАКОВИНКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ. Бланшируйте телячьи мозги таким же способом, как описано выше, затем посолите, поперчите, добавьте лук-шалот, трюфели и петрушку, которые надо мелко нарезать и перемешать. Обжарьте все в течение короткого времени на сильном огне, чтобы приправы равномерно распределились. Полейте растительным маслом или добавьте немного мелко нарезанного свиного сала либо сливочное масло, влейте немного лимонного сока. Затем заполните ракушки, натерев их изнутри сливочным маслом и анчоусами, сверху насыпьте панировочные сухари или натертый хлебный мякиш и запеките как обычно.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА С ПОДЛИВКОЙ. Возьмите жирную телячью печенку, нарежьте тонкими ломтиками толщиной с пятифранковую монету. Положите в сковородку кусок сливочного масла, по объему соответствующий печенке, которую вы готовите. Сковородку поставьте на сильный огонь и часто перемешивайте

подливку. Когда печенка зажарится, посыпьте ее щепоткой муки, снова перемешайте подливку, чтобы мука успела обжариться. Затем всыпьте немного мелко нарезанных петрушки и зеленого лука либо лука-шалота, добавьте соль и перец, влейте полбутылки красного вина. Перемешивайте все на огне, не давая закипеть, чтобы печенка не стала жесткой. Если соус получается слишком густым, влейте немного бульона. В конце, если захотите, можете влить немного уксуса или сока незрелого винограда, затем подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ПО-МЕЩАНСКИ, ИЛИ НА ПАРУ. Возьмите телячью печенку, нашпигуйте ее в поперечном направлении крупными ломтиками свиного сала, которые нужно предварительно посыпать солью, перцем, специями, базиликом и тимьяном, растолченными в порошок, а также мелко нарезанными петрушкой и зеленым луком. Затем выложите печенку в кастрюлю, на дне которой разложены ломтики свиного сала, а также лук, морковь, две гвоздики, один лавровый лист, один зубчик чеснока, некоторое количество телячьих обрезков.

Влейте туда же полбутылки белого вина и мясной бульон. Поставьте на огонь, снимите пену, покройте сверху ломтиками свиного сала и кружком бумаги, накройте крышкой и поставьте кастрюлю примерно на час с четвертью в духовку, где огонь должен гореть снизу и сверху. Когда печенка будет готова, процедите через шелковое сито в кастрюлю часть подливки, в которой готовилась печенка, поставьте на огонь, добавьте кусок сливочного масла, обваленного в муке, для того, чтобы соус загустел. Уварите, если вам хочется, добавьте туда же немного анчоусного масла, покройте этим соусом печенку и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА НА ВЕРТЕЛЕ. Выберите хорошую жирную телячью печенку, нашпигуйте ее свиным салом, которое надо предварительно посыпать специями, как описано в предыдущем рецепте. Нашпигуйте печенку так, как это делают с говяжьим филеем *(см. соответствующую статью)*. Затем выложите на

глиняное блюдо, куда предварительно положите несколько нарезанных веточек петрушки и зеленый лук, луковицы, разрезанные на три-четыре части, два лавровых листа и немного тимьяна. Посыпьте небольшим количеством соли, полейте оливковым маслом и маринуйте в этом маринаде в течение некоторого времени. Когда соберетесь надеть печенку на вертел, воткните в нее четыре или пять маленьких вертелов в поперечном направлении и один большой вдоль, а затем эти более короткие надо закрепить на главном, прочно привязав с двух сторон, чтобы большой вертел не мог поворачиваться сам по себе. Заверните печенку в промасленную бумагу, которую тоже надо закрепить на вертеле. Поливайте соком и жарьте на вертеле примерно час с четвертью. Время жарки зависит от толщины куска печенки, а также от того, насколько сильный огонь у вас горит. Затем снимите бумагу, полейте крепким мясным бульоном и подавайте с соусом пуаврад *(см. соответствующую главу)*. Я уже говорил, что, несмотря на все принимаемые меры предосторожности, кусок печенки всегда крутится на вертеле, потому что в нем нет твердых частей. Самый надежный способ сделать так, чтобы она прочно держалась на вертеле во все время жарки, состоит в том, что вертел посередине нужно раскалить докрасна и потом надеть на него печенку — тогда она будет хорошо держаться.

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК В ПИКАНТНОМ СОУСЕ. Это блюдо готовится так же, как говяжий язык *(см. соответствующую статью)*.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ. Телячьи ножки готовятся так же, как телячья голова, их едят без всяких соусов, в маринаде, в соусе равигот. К ним ни в коем случае нельзя подавать никакие пресные соусы.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ ПО-НЕМЕЦКИ. Возьмите мозги от трех телят, которые не должны быть повреждены, положите их в кастрюлю с достаточным количеством воды, удалите все волокна и мозжечки, после этого смените воду и вымочите мозги в течение некоторого времени. Удалите все оставшиеся волокна, если такие найдутся. Бланшируйте примерно четверть часа следующим образом: вскипятите воду, добавьте в нее щепотку соли и стакан уксуса, положите туда телячьи мозги и, когда они побелеют, выньте, дайте стечь. Положите в кастрюлю, на дне которой разложены кусочки свиного сала, влейте стакан белого вина, вдвое большее количество мясного бульона, чтобы жидкость закрыла мозги. Добавьте пучок петрушки, лук-татарку, соль, перец, несколько кусочков лимона, из которых надо вынуть косточки и срезать кожу. Накройте сверху ломтиками свиного сала и кружком бумаги. Поставьте на жаровню на сильный огонь, а затем держите 45 минут на медленном огне. Когда будет

готово, выложите на блюдо и полейте немецким соусом *(см. Соус немецкий)*.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ В СОУСЕ МАТЛОТ. Возьмите такое же количество телячьих мозгов, приготовьте их также, как написано в предыдущем рецепте. Когда сварятся, выложите на блюдо, украсьте раками, гренками, нарезанными в форме павлиньего хвоста и обжаренными в масле. В качестве соуса используйте матлот, описание которого вы найдете в соответствующей главе, и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ В МАРИНАДЕ. Приготовьте мозги от двух телят, как описано выше, и отварите их таким же способом. Слейте воду, дайте стечь, разрежьте на пять кусков и выложите в маринад, процеженный через сито *(см. Маринад)*. Приготовьте достаточно жидкое тесто для фритюра (см. соответствующую главу), обмакните в него кусочки мозгов, дайте тесту стечь, чтобы его на мозгах не оставалось слишком много, и зажарьте во фритюре. Мозги должны хорошо подрумяниться, после чего дайте стечь маслу и выложите на блюдо, сверху украсив зажаренной во фритюре петрушкой. Затем можете подавать на стол.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ В ЧЕРНОМ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. Подготовьте и зажарьте телячьи мозги так, как они готовятся для подачи с немецким соусом. Когда будете готовы подавать их на стол, дайте жидкости стечь, выложите мозги на блюдо и в качестве соуса используйте черное сливочное масло, которое готовится следующим способом. Положите в сковородку с короткой ручкой пол-ливра сливочного масла, поставьте на огонь, пусть масло изменит цвет, но не подгорит; этого можно достичь, покачивая сковородку. Когда масло достаточно потемнеет, снимите его с огня, удалите пену и вылейте масло из сковородки, а сковородку вытрите насухо. Влейте в нее ложку уксуса, добавьте щепотку соли, нагрейте, перелейте содержимое сковородки в потемневшее сливочное масло, все хорошенько перемешайте и полейте этой смесью мозги. Сверху положите на них зажаренную во фритюре петрушку, которую также можно разложить вокруг. Подавать на стол это блюдо следует тотчас же.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ В СОУСЕ РАВИГОТ. Возьмите мозги от трех телят, подготовьте их так же, как описано выше. Когда мозги сварятся, выложите их на блюдо и подавайте с соусом равигот, описанным в соответствующей статье. Вокруг мозгов можете разложить мелкие луковички, которые предварительно надо бланшировать и отварить в крепком мясном бульоне.

ТЕЛЯЧЬИ ЛЕГКИЕ В БЕЛОМ СОУСЕ. Возьмите белое легкое теленка, нарежьте его большими кубиками, вымочите их в воде, меняя воду после того, как вытечет кровь. Бланшируйте, положив

в холодную воду, доведите до кипения и охладите, то есть выньте их из кипящей воды и переложите в холодную воду. Дайте стечь, положите в кастрюлю кусок сливочного масла, растопите его и добавьте приготовленное легкое. Зажарьте на сильном огне, не давая изменить цвет, посыпьте мукой, переверните с помощью ложки так, чтобы мука равномерно распределилась. Осторожно влейте мясной бульон, стараясь непрерывно перемешивать. Добавьте соль, перец и пучок петрушки, а также один лавровый лист, одну гвоздику, один зубчик чеснока. Поставьте на сильный огонь, непрерывно перемешивая, чтобы мука не упала на дно кастрюли и не пристала к нему. Когда сварится на три четверти, добавьте несколько мелких луковичек и шампиньоны. Когда сварится до готовности, то, если соус окажется слишком жидким, вылейте основную часть его в большую кастрюлю, уварите и снимите жир, затем для загустения добавьте несколько яиц, немного мелко нарубленной петрушки и влейте немного сока зеленого винограда или лимонного сока. Попробуйте на вкус, достаточно ли соли, после чего можете подавать на стол.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ «НАТЮРЕЛЬ». Мы уже сказали, что телячьи ножки не терпят пресных соусов, однако существует три или четыре таких соуса, с которыми ножки все-таки можно подавать. Выньте из телячьих ножек кости, удалите копытца, промойте, свяжите бечевкой и бланшируйте в кипящей воде. Затем выложите в кастрюлю или горшок, влейте воду, чтобы покрыть ножки, положите сверху свиное сало, одну морковь, одну луковицу, в которую воткнута гвоздика, половину лаврового листа, несколько кусочков лимона, добавьте соль и оставьте кипеть в течение трех часов. Перед тем как подавать на стол, мелко нарубите по отдельности петрушку и лук-шалот либо, если у вас нет лука-шалота, репчатый лук. Все это нужно разложить рядом с телячьими ножками, предварительно вынув из них кости.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ВО ФРИТЮРЕ. Готовятся, как описано в предыдущем рецепте, затем ножки нарезают на кусочки, обмакивают эти кусочки в тесто и жарят во фритюре.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ В БЕЛОМ СОУСЕ. Ножки подготавливают,

как описано выше, режут на куски и выкладывают в кастрюлю, куда добавляют немного бархатистого соуса и мелко нарубленной петрушки. Для загустения используют два яичных желтка. После этого в соус вливают немного только что отжатого лимонного сока, который при необходимости можно заменить небольшим количеством уксуса.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ В БЕЛОМ СОУСЕ ПО-МЕЩАНСКИ. Телячьи ножки готовятся без соусов и специй. Из них надо вынуть кости, нарезать на куски и пассировать короткое время на сильном огне с куском растопленного свиного сала. Для загустения сначала добавляют немного муки, а затем бульон или кипящую воду. Туда следует бросить пучок пряной зелени, один трюфель, нарезанный тонкими ломтиками, добавить немного соли и перца и кипятить на медленном огне. Когда соус наполовину уварится, для его загустения добавляют два яичных желтка и выжимают в него сок одного лимона, который можно заменить небольшим количеством уксуса.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА ПО РЕЦЕПТУ МОНСОРО. Возьмите жирную телячью брыжейку и постарайтесь приготовить ее так, как нужно. Телячью брыжейку надо вымочить, хорошо отмыть и бланшировать, доводя воду до кипения несколько раз. После этого охладить и варить в белом соусе как телячью голову (см. Белый соус основной). Когда сварится, дайте стечь и подавайте с соусом бедняка в отдельном соуснике *(см. Соус бедняка)*.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА МОНПСЛЕ. Телячью брыжейку готовят так, как если бы ее собирались подавать «натюрель». После того как будет готова, режут на разные кусочки и выкладывают в хорошо уваренный итальянский соус. Поскольку телячья брыжейка сама по себе пресная на вкус, в момент подачи на стол для остроты добавляют лимонный сок, немного растительного масла и натертый чеснок.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА А ЛЯ ДОФИН. Возьмите зобную железу от пяти телят, вымочите в воде, несколько раз сменяя воду, чтобы мясо побелело. Слегка бланшируйте, чтобы мясо не слишком затвердело, и его можно было легко шпиговать. На дно кастрюли положите некоторое количество телячьих обрезков, лук и морковь, вокруг выложите ломтики свиного сала, разместите сверху подготовленное вами мясо, куски которого должны соприкасаться друг с другом, но не следует наталкивать их в кастрюлю. Покройте сверху крепким мясным бульоном, чтобы свиное сало не было в него погружено, закройте кружком промасленной бумаги, поставьте на огонь, накройте крышкой и положите на крышку угли. Огонь должен быть достаточно сильным, чтобы мясо быстро зарумянилось. Держите на огне

примерно 45 минут, затем дайте стечь на крышку, полейте крепким мясным бульоном и выложите на блюдо с отварным белым цикорием *(см. Рагу из белого цикория)*. Если хотите, можете добавить четыре больших хлебных корки, обжаренных в сливочном масле. Если у вас нет крепкого мясного бульона (мясного желе), то процедите жидкость, в которой готовилось ваше блюдо, через шелковое сито, уварите до состояния желе и используйте для того, чтобы покрывать кусочки зобной железы теленка.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА В ИСПАНСКОМ СОУСЕ. Бланшируйте зобную железу нескольких телят и обработайте, как описано в предыдущем рецепте. Готовьте таким же способом. Когда куски будут готовы, процедите жидкость, в которой они варились, в другую кастрюлю и уварите до состояния желе. Положите в эту же кастрюлю кусочки зобной железы и держите до тех пор, пока не образуется хорошее желе, осторожно переверните их, выложите на блюдо, положите в кастрюлю ложку испанского соуса, отделите от дна желе и полейте на блюдо, после чего можете подавать на стол.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА НА ВЕРТЕЛЕ. Наколите, не протыкая их, кусочки зобной железы теленка. Их не надо шпиговать, как описано в предыдущих статьях. Когда они почти будут готовы, выньте из подливки, в которой они варились, и охладите. Нарежьте ломтиками толщиной в полдюйма, на такие же кусочки нарежьте телячий язык, трюфели, которые надо пассировать в сливочном масле, свиное сало с прожилками мяса, которое предварительно варится в кастрюле. Приготовьте соус к мясу на вертеле *(см. соответствующую статью)*, когда соус будет достаточно горячим, положите в него все кусочки зобной железы (сладкого мяса теленка), которые надо хорошенько перемешать с соусом. После этого все выкладывают на блюдо, дают остыть, а затем кусочки сладкого мяса надевают на вертела друг за другом, протыкая их в середине и чередуя с кусочками языка и трюфелей. Затем нужно обжарить их с четырех сторон, чтобы они хорошенько подрумянились, после чего можно подавать на стол.

СЛАДКОЕ МЯСО ТЕЛЕНКА В КОРОБОЧКАХ. Зажарьте зобную железу теленка (сладкое мясо), нарежьте ломтиками, пассируйте вместе с пряной зеленью (петрушка, лук-татарка), туда же добавьте очень мелко нарезанные шампиньоны, кусок сливочного масла, соль и перец, дайте покипеть на медленном огне. Возьмите круглую или квадратную формочку, которую снаружи надо смазать растительным маслом, на дно этой формочки положите вареный фарш слоем толщиной с палец. Формочку поставьте на

решетку или на крышку от формы для пирога, чтобы фарш мог слегка поджариться, но не подгорел. Содержимое формочки должно слегка пожелтеть. Затем положите туда подготовленное сладкое мясо теленка вместе с зеленью и в качестве соуса используйте хороший густой испанский соус либо добавьте сок одного лимона.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА ПО-АНГЛИЙСКИ. Подготовьте и отварите куски зобной железы теленка, как описано выше. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла размером с куриное яйцо и растопите, стараясь не слишком сильно нагревать. Возьмите два яичных желтка, вылейте их в сливочное масло, добавьте немного соли, положите готовые куски зобной железы теленка в форму для пирога, подрумяньте в сливочном масле вместе с яичными желтками, хорошенько перемешав их друг с другом. Панируйте сухарями, добавив в сухари немного натертого сыра пармезана. Смажьте мясо растопленным сливочным маслом, используя при этом луковицы лука-татарки, разрезанные в виде кисточек. Поставьте на жаровню или в духовку, чтобы кусочки мяса хорошенько подрумянились. Выложите их на блюдо и полейте хорошим белым итальянским соусом, после чего можете подать на стол. Половину этого мяса можно панировать, а другую половину шпиговать и покрыть мясным желе.

ТЕЛЯЧЬЯ ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА В БЕЛОМ СОУСЕ. Приготовьте зобную железу теленка, как описано выше, положите в кастрюлю бархатистый соус в нужном количестве, нарежьте ломтиками куски сладкого мяса теленка, стараясь, чтобы они не слишком пережаривались. Выложите эти кусочки в бархатистый соус вместе с шампиньонами, которые надо предварительно подготовить *(см. Соус грибной)*. Рагу надо как следует уварить,

для загустения добавить два или три яичных желтка *(см. соответствующие статьи, касающиеся льезонов и загустения соусов)*. Добавьте, если хотите, мелко нарезанную бланшированную петрушку, а также половину куска сливочного масла и сок одного лимона.

ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА ПО-МЕЩАНСКИ. Приготовьте фарш по-мещански. Возьмите четыре-пять унций телятины, четыре унции свиного сала, две унции говяжьего сала, две унции говяжьего костного мозга, две унции почек и две унции белого хлеба, замоченного в молоке, а также горсть зелени: шпинат, щавель, кервель, лук-порей, немного эстрагона. Все это нужно очень мелко порубить и добавить немного соли, не для того, чтобы посолить зелень, а для того, чтобы она выпустила сок, который вы сможете отжать рукой. Смешайте зелень с фаршем, добавьте три яичных желтка, одну унцию свиного сала, такое же количество наполовину жирной, наполовину постной ветчины, причем ветчина и свиное сало должны быть нарезаны мелкими кубиками. Все это смешайте с фаршем. Возьмите хорошую телячью грудинку, сделайте между ребрами и мясом нечто вроде кармашка и заполните его подготовленным фаршем. Зашейте отверстие и зажарьте. Фаршированную грудинку можно жарить на вертеле или на углях в жаровне, в качестве гарнира используют салат-латук или капусту.

«ХЛЕБ» ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ (рецепт Дюрана де Нима). Снимите кожицу с половины телячьей печенки, очень мелко изрубите эту печенку, возьмите свиное сало примерно в таком же количестве, как печенка, мелко изрубите и смешайте печенку с салом. Разотрите все в ступке, добавив соль, специи и мелко нарубленную петрушку, затем выньте из ступки и переложите в глубокую керамическую миску. Нарежьте мелкими кубиками две луковицы, подрумяньте их на огне, добавив немного жира, который сняли с нескольких подливок от приготовления жаркого; для того чтобы обжарить лук, можно использовать также сливочное масло или свиное сало. Когда лук обжарится, смешайте его с печенкой, нарежьте мелкими кубиками ломтик ветчины, немного свиного сала, а также два-три трюфеля и добавьте эти компоненты к печенке. Взбейте яичные белки в крепкую пену и тоже добавьте к полученной массе. Затем возьмите кастрюлю, положите на дно слой свиного сала и свиную брыжейку. Сверху выложите печенку, покройте ее слоем свиного сала и жарьте в духовке или в жаровне. После того как будет готова, дайте стечь на крышку от кастрюли, удалите свиное сало, выложите на блюдо и подавайте с соусом для косули.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ В ВИНЕ. Очистите телячьи почки, нарежьте

их очень тонкими ломтиками, обжарьте на сильном огне в кастрюле с небольшим количеством расплавленного сливочного масла и свиного сала, добавьте соль, перец, лук-шалот, петрушку и трюфели, предварительно мелко изрубив эти компоненты. Когда почки обжарятся, выньте их из кастрюли, выложите на тарелку, влейте в подливку полстакана белого вина и уварите наполовину. После этого добавьте немного заправки и вскипятите в течение короткого времени. Затем положите в этот соус почки, дайте ему немного покипеть, выложите соус в блюдо и добавьте к нему немного лимонного сока.

«МУФТОЧКИ» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ А ЛЯ ЖЕРАР. *(Это изобретение одного из придворных Мадам де Помпадур. Он был специалистом по приготовлению антре. Не желая давать имя столь знаменитой персоны блюду, основа которого казалась ему слишком вульгарной, Жерар предпочел назвать свое изобретение собственным именем.)* Возьмите хороший кусок телячьего огузка, разделайте его по длине и нарежьте поперек на четыре или пять кусков толщиной не более полдюйма. Разрежьте эти куски на прямоугольники, отбейте лезвием резака для мяса, а затем тупой стороной лезвия ножа, ударяя очень близко и в различных направлениях, чтобы разбить в мясе все волокна. Положите на три из этих кусков фарш для кнелей, в котором не должно быть слишком много взбитых яичных белков. Закрутите телятину, придавая фаршированным кусочкам форму «муфточек», накройте сверху слоем фарша толщиной с лезвие вашего ножа. Разрежьте оставшиеся два куска огузка на полоски шириной в два пальца, тщательно нашпигуйте их и положите на оба конца ваших «муфточек», закрепите, чтобы эти шпигованные куски мяса не развалились и не потеряли форму. Очень мелко нарубите несколько трюфелей и посыпьте «муфточки» до шпигованных краев. Так же мелко нарубите фисташки, посыпьте ими вторую «муфточку», а если хотите, то можете посыпать и третью мелко нарубленным миндалем: в таком случае у вас получатся «муфточки» трех разных цветов. Затем все разровняйте, чтобы не было видно фарша, и после этого поступайте так же, как при приготовлении телячьего огузка «ореха», как описано в соответствующем рецепте. На дно кастрюли выложите ломтики свиного сала, жарьте так же, как телячий огузок, только нужно на крышку кастрюли класть меньше углей. Дайте стечь, снимите бечевки, чуть-чуть почистите с концов и те куски мяса, которые не заполнены фаршем, а только нашпигованы свиным салом, покройте мясным желе. Выложите на блюдо, а вниз поместите перигорский соус с трюфелями, которые должны быть очень черными и очень душистыми.

ТЕЛЯЧЬИ ХВОСТЫ В БЕЛОМ СОУСЕ. Возьмите телячьи

хвосты, нарежьте их, вымочите в теплой воде, затем бланшируйте и дайте стечь. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, подготовленные телячьи хвосты и пучок петрушки и зеленого лука. Добавьте ползубчика чеснока, один лавровый лист и несколько луковиц. Пассируйте все на слабом огне, не давая сливочному маслу изменить цвет. Всыпьте немного муки, перемешайте мясо, влейте в него нужное количество мясного бульона, добавьте соль и перец горошками. Потушите, стараясь часто перемешивать, чтобы ничего не пристало ко дну. Выньте лук и пучок петрушки, отожмите его, добавьте то, что нужно для загустения, и небольшое количество мелко нарубленной бланшированной петрушки, а также немного уксуса или сок одного лимона и подавайте на стол.

АМУРЕТКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Амуретками называют костный мозг четвероногих животных. Самые лучшие амуретки получаются из теленка и отличаются очень нежным вкусом. Используют также костный мозг говяжий и бараний, точно так же можно было бы готовить амуретки из костного мозга других четвероногих животных. Вот каким способом они делаются. Возьмите костный мозг, положите в воду, удалите окружающие его оболочки, смените воду и вымочите. Нарежьте кусочками одинаковой длины, насколько это возможно, и бланшируйте, как это делается с телячьими мозгами, затем положите в маринад *(см. соответствующую статью)*. Когда соберетесь подавать на стол, дайте кусочкам костного мозга стечь, обмакните их в жидкое тесто для фритюра и зажарьте во фритюре, чтобы подрумянились. Затем выложите на блюдо и подавайте на стол.

Примечание. При изготовлении некоторых блюд, запеченных в тесте, вместо теста иногда используют костный мозг. На дно кастрюли кладут кусочки свиного сала и туда помещают костный мозг так же, как при изготовлении соответствующего блюда с тестом. Я хочу сказать, что костный мозг кладут на всю поверхность дна, помещая кусочки один на другой так, чтобы

получилось углубление. В это углубление очень тесно друг к другу помещают кусочки телячьей ножки, чтобы костный мозг оставался все время в своем исходном положении. Туда же помещают вареный фарш *(см. соответствующую статью),* его кладут по стенкам получившегося углубления и на дно его. В полученный «колодец» можно положить уваренное рагу из мяса с грибами (сальпикон), его вы можете приготовить из всего, что сочтете нужным. Сверху накройте блюдо фаршем, хорошенько скрепите края, чтобы соус от рагу сальпикон не выходил из углубления, и посудину с этим блюдом поместите в духовку на слабый огонь или на солому, чтобы огонь горел и сверху, и снизу. Запекайте в течение трех часов, переверните вверх дном, снимите кусочки свиного сала и полейте темным итальянским соусом, после этого можете подавать на стол.

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ ТЕЛЕНКА. Если вам требуется целиком телячий филей, то его надо отрезать на расстоянии в три пальца от бедра.

ЖАРЕНЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ФИЛЕЙ. Скрутите длинный кусок филея (отрезанный во всю длину телячьей туши), сколите его небольшими вертелами, чтобы этот кусок мяса стал квадратным и не выглядел с одной стороны более толстым, чем с другой. Для того чтобы это сделать, надо удалить часть костей спинного хребта, которые расположены рядом с почками. Затем положите телячий филей на огонь, для этого наденьте его на большой вертел и дополнительно используйте вертел меньшего размера, который нужно двумя концами закрепить на большом. Чтобы зажарить телячий филей, требуется 2,5–3 часа, это зависит от силы огня и от толщины мяса.

Заверните этот филей в несколько слоев бумаги, которую сверху надо смазать сливочным маслом, чтобы телятина не подгорела. Требуется 2,5–3 часа, для того чтобы зажарить этот кусок: продолжительность жарки зависит от того, насколько сильно горит огонь, и от толщины куска.

ТЕЛЯЧИЙ ОГУЗОК И РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ИЗ НЕГО ПОЛЬЗУ. Возьмите телячий огузок и прежде всего отделите от него ту часть, которую называют «орешком». «Орешек» («орех», «ядро») — это мясо, которое находится внутри ляжки и представляет собой самую жирную и самую нежную ее часть. Вам удастся удалить «орех», или «орешек», засунув кончик ножа внутрь огузка в продольном направлении в том месте, где мясо ничем не покрыто. Нож нужно продвигать внутрь куска до тех пор, пока вы не найдете то место, где отдельные части мяса отделяются друг от друга. Следует продвигать нож дальше вдоль этого участка до кости, расположенной возле колена, а затем

двигать его вдоль этой кости, чтобы отделить «орех» целиком. После этого отделяют расположенный рядом с «орехом» кусок ножки. Есть еще один «орех», который расположен ближе к задней части ножки и доходит до основания хвоста. Этот кусок служит обычно для изготовления фарша годиво и вареного фарша. Отделите огузок, отрежьте ножку возле колена. Вместе с голяшкой она пригодится вам для приготовления бульона. Из той части огузка, которую называют «орех», вы можете приготовить антре. Из куска огузка, соседствующего с «орехом», можно сделать вареный фарш, а та часть, которая расположена ближе к основанию хвоста, послужит также для приготовления фарша годиво или, если вы это предпочтете, они вам послужат для приготовления бархатистого соуса, который в этом случае будет называться сложным соусом. Сам огузок, кость и обрезки, которые останутся, могут пригодиться при изготовлении испанского соуса.

ТЕЛЯЧИЙ ОГУЗОК («ОРЕХ» ИЛИ «ЯДРО») ЗАПЕЧЕННЫЙ. Возьмите телячий огузок, лучше от телки, сохраните на нем покрывающую его пленку, отбейте между двумя салфетками и очистите ту часть мяса, которая пленкой не покрыта. Нашпигуйте толстым салом, положите в кастрюлю и добавьте соль и перец, как было описано раньше. Положите сверху свиное сало, чтобы телятина не изменила цвет, запеките, как уже рассказывалось выше, при этом огонь должен быть сверху и снизу. Полейте мясным желе и используйте в качестве гарнира цикорий, щавель либо огурцы. Подавайте под мясным соусом или под соусом бешамель.

ТЕЛЯЧИЙ ОГУЗОК («ОРЕХ»), НАШПИГОВАННЫЙ СВИНЫМ САЛОМ. Отбейте кусок огузка, выложите его на стол, удалите покрывающую его пленку, выверните ее и хорошенько почистите. Затем нашпигуйте телятину, положите в кастрюлю, как описано в предыдущем рецепте, сверху поместите лук и придайте куску телятины выпуклую форму. Влейте крепкий мясной бульон, чтобы свиное сало, которым нашпигована ваша телятина, не было покрыто жидкостью. Доведите до образования желе и подавайте с уваренным испанским соусом.

ТЕЛЯЧИЙ ОГУЗОК КУСОЧКАМИ, ФАРШИРОВАННЫЙ. Возьмите «ядро» телячьего огузка, нарежьте полосками, немного более тонкими, чем описано в предыдущем рецепте. Отбейте их таким же способом, нарежьте на более мелкие кусочки длиной примерно в три дюйма и шириной в четыре дюйма. Тщательно нашпигуйте их салом по длине, затем выложите на салфетку рядом со свиным салом. С той стороны, которая не нашпигована, положите фарш, состав которого описан ниже.

Возьмите вареный фарш в том количестве, которое вам понадобится, чтобы заполнить девять кусков телятины. К этому фаршу добавьте в равных частях жирную гусиную печенку и нарезанные мелкими кубиками трюфели и шампиньоны. Все хорошенько перемешайте деревянной ложкой, вбейте туда же два или три яичных желтка, добавьте нужное количество соли и немного пряностей. Положите этот фарш, как уже было сказано, поверх телятины и сверните каждый кусочек пополам. Наденьте на маленький вертел и укрепите каждый кусочек на большом вертеле. Заверните в бумагу и во время жарки на вертеле поливайте сливочным маслом. Выложите на блюдо и подавайте с густым темным итальянским соусом или с белым итальянским соусом.

ПОПЬЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Возьмите кусок «ядра» («ореха») телячьего огузка и нарежьте очень тонкими ломтиками. Хорошенько отбейте во всех направлениях, как мы говорили выше. Положите сверху вареный фарш из птицы или из телятины, сверните так, как я говорил в предыдущем рецепте, свяжите веревочкой, чтобы куски не развалились. Положите на дно кастрюли ломтики свиного сала, сверху выложите попьеты, добавьте небольшой половник мясного бульона, добрый стакан белого вина, пучок петрушки и зеленого лука, а также гвоздику, зубчик чеснока и немного базилика. Тушите примерно 45 минут. Жидкость процедите через шелковое сито, добавьте к ней две ложки испанского соуса, уварите, снимите жир, дайте стечь жидкости с попьетов. Полейте их мясным желе и подавайте на стол.

ЭСКАЛОПЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-АНГЛИЙСКИ. Возьмите жирное и мягкое «ядро» телячьего огузка, нарежьте на прямоугольные полоски примерно по полтора дюйма в длину и ширину, из них сделайте эскалопы, то есть нарежьте их толщиной в две линии. Слегка отбейте на чистом столе, который полит небольшим количеством растительного масла, и придайте каждому кусочку форму экю, раскатав его при этом как можно тоньше. Далее растопите и осветлите сливочное масло в сотейнике, а если у вас нет сотейника, то сделайте это в крышке хорошо луженой кастрюли. Выложите в сливочное масло эскалопы, чтобы они касались друг друга, но не лежали один на другом. Поставьте на обычный огонь. Когда они с одной стороны поджарятся, переверните их на другую сторону, пользуясь концом ножа, и держите на огне, чтобы они и с другой стороны зажарились. Слейте масло, добавьте ложку мясного желе или крепкого мясного бульона, подержите эскалопы на более сильном огне, перемешайте. Когда вы увидите, что они подернулись

пленкой желе, снимите с огня, выложите кружком на блюдо, а в середину положите рагу го диво и подавайте на стол *(см. Рагу годиво)*.

ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Возьмите шесть кусков филе-миньон и нашпигуйте их свиным салом. Три куска филе должны быть нашпигованы салом, а остальные три украшены трюфелями или ветчиной. Приготовьте их, как готовится фрикандо, и так же зажарьте. Полейте мясным желе и выложите поверх рагу из цикория, щавеля или других видов рагу по вашему усмотрению.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ ТЕЛЕНКА. В переднюю четверть входят плечо, лопатка и челышко. Плечо готовится на вертеле. Когда оно зажарено на вертеле, его можно использовать для приготовления телячьего рагу. Можно также применять для изготовления соусов подобно бедрышку, но в плече меньше питательных соков. В переднюю четверть теленка входят очень нежные куски мяса.

В той части передней четверти, которая расположена ближе всего к шее, находится «орех», или «ядро», покрытое жиром. Благодаря нежности этого мяса его очень высоко ценят гурманы-знатоки.

РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Когда вы приготовили телячье плечо на вертеле и у вас осталось достаточно мяса для того, чтобы сделать из него рагу, снимите это мясо с косточек, отбейте обратной стороной ножа. Снимите кожу и пленки, разрежьте кусочки филе, которые снимите, уварите бархатистый соус и положите туда мясо, не давая закипеть. Для загустения рагу добавьте нужное количество яичных желтков, влейте немного сока незрелого винограда или лимонного сока, положите кусочек сливочного масла, немного мелко нарезанных петрушки и лука-татарки (если сочтете это нужным) и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО В БЕЛОМ СОУСЕ. Очистите телячью грудинку, удалите то мясо, которое расположено в передней нижней части телячьей тушки (позади ребер) — это и есть челышко. Отделите это мясо от ребер, положите на стол и нарежьте на кусочки, по форме напоминающие устриц, наклоняя при этом нож справа налево. Эти кусочки должны иметь толщину три четверти дюйма, слегка вытяните их и положите

вымачиваться. Бланшируйте и облейте холодной водой. Положите в кастрюлю ломтики свиного сала и несколько обрезков телятины, сверху выложите кусочки челышка, добавьте пучок пряной зелени, соль и перец, а также несколько кусочков лимона, три или четыре нарезанные моркови и столько же лука. Влейте крепкий мясной бульон, поставьте на сильный огонь, потом убавьте огонь и пусть медленно кипит в течение двух-трех часов. Прежде чем вынуть телятину, попробуйте ее кончиком ножа: если нож входит без усилия, то снимите с огня, дайте стечь и подавайте с любым соусом.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО В ВИДЕ ПАВЛИНЬЕГО ХВОСТА. Удалите кости из челышка, как я описывал выше, выверните грудинку так, чтобы ребра оказались на столе. Положите сверху на грудинку белую салфетку и отбейте грудинку лезвием резака для мяса. После этого нарежьте кусочками шириной в три-четыре дюйма, округлите толстый конец и уменьшите противоположную сторону так, чтобы получилось вытянутое сердечко, которое и называют павлиньим хвостом. Отделите мясо от костей, вытяните каждую косточку, чтобы мясо отошло от нее, вымочите и бланшируйте подготовленные кусочки. Положите в кастрюлю так же, как было описано в предыдущем рецепте, но только не добавляйте кусочки лимона. Тушите примерно так же. Если у вас нет соуса к этой телятине, то процедите подливку, в которой она тушилась, через шелковое сито. Уварите до состояния желе и полейте этим желе кусочки мяса, а в остальное желе добавьте немного темной мучной заправки. Расплавьте, разбавляя мясным желе от приготовления вашей телятины, влейте крепкий мясной бульон и четверть стакана белого вина, добавьте кусочки шампиньонов или трюфелей, вскипятите этот соус, снимите с него жир и протрите через сито. Снова уварите полученную массу до консистенции соуса, попробуйте на вкус и в конце процедите через сито и взбейте вместе с маленьким кусочком сливочного масла, полейте на ваши кусочки телячьего челышка. Можно подавать это блюдо с маленькими луковичками, с побегами спаржи или с рагу из шампиньонов *(см. Рагу)* (рецепт господина Бовилье).

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО В МАСЕДУАНЕ. Приготовьте кусочки челышка, как описано выше, вырезав их в форме устриц или в форме павлиньего хвоста. Когда они будут готовы, сделайте маседуан, как описано в соответствующей статье.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО ПОД МАЙОНЕЗОМ. Когда кусочки челышка хорошо обжарятся, охладите их, снова почистите, выложите по краям блюда, а вокруг них положите мелкие луковички, которые предварительно следует бланшировать и отварить в мясном бульоне, а также корнишоны, которые надо

чередовать с луковичками. Прежде чем выкладывать вокруг блюда корнишоны и лук, нужно покрыть кусочки мяса соусом майонез и после этого подавать на стол.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО В СОУСЕ РАВИГОТ. Приготовьте кусочки телячьего челышка, нарезав их в форме устриц, как говорилось выше. Когда они будут готовы, дайте им остыть. Край блюда смажьте сливочным маслом и украсьте, как вам захочется. Выложите кусочки челышка на блюдо и покройте их холодным соусом равигот *(см. соответствующую статью)*. Если вы собираетесь подать это блюдо с горячим соусом равигот, то на края блюда выложите гренки, обжаренные в сливочном масле.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО В МАРИНАДЕ. Приготовьте и зажарьте кусочки челышка и положите их в маринад *(см. соответствующую статью)*, доведите до кипения, дайте остыть и стечь в течение получаса. Перед тем как подать на стол, обмакните в жидкое тесто для фритюра и кладите друг за другим во фритюр, стараясь вынимать и давать им стечь так, чтобы они имели красивую форму. Подрумяньте их и только после этого вынимайте из фритюра. Дайте стечь на чистую салфетку, зажарьте во фритюре немного петрушки и положите на кусочки мяса, выложенные на блюдо, затем подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬЕ ЧЕЛЫШКО А ЛЯ ВИЛЬРУА. Приготовьте кусочки телятины, как описано для ее приготовления в белом соусе. Используйте немного больше льезона и лимона, дайте остыть, добавьте соус, обмакните в омлет, еще раз пассируйте, а затем зажарьте во фритюре. Выложите на блюдо, а сверху или снизу положите немного зажаренной во фритюре петрушки.

СОУС КОЛЬБЕР. Рекомендован господином Юрбеном Дюбуа, автором книги «Кухня всех стран». По своей природе, говорит автор, этот соус может быть применен как к мясу, так и к рыбе и даже ко многим видам овощей. Его можно подавать к жаркому, к зажаренным на решетке мясу или рыбе, а также к мясу или рыбе, зажаренным во фритюре. В этом смысле с соусом кольбер не может сравниться никакой другой соус, ни современный, ни старинный. Отметим попутно, что приготовление этого соуса не требует ни большого умения, ни большой работы, поэтому я рекомендую его как один из самых полезных.

Смешайте 200 г хорошего сливочного масла с ложкой мелко нарубленной петрушки, добавьте немного мускатного ореха и сок от двух лимонов. Влейте в кастрюлю две трети стакана растопленного мясного желе, доведите до кипения и сразу отодвиньте с огня. Затем постепенно при непрерывном перемешивании введите туда приготовленное вами сливочное масло, разделив его на небольшие кусочки и чередуя масло с

соком двух лимонов. Ни в коем случае не доводите до кипения. Когда соус загустеет, добавьте к нему ложку холодной воды и снимите с огня. Этот соус можно использовать при приготовлении камбалы-соль в соусе кольбер.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ. Возьмите телячью грудинку с ребрами. Она должна быть достаточно жирной. Нарежьте куски для котлет равной толщины с ребрышками, удалите кости хребта. Для этого следует сделать разрез в том месте, где ребра соединяются с хребтом. Очистите от пленок мясо на ребрышках, удалите нервы и слегка отбейте лезвием резака для мяса, предварительно сняв кожу. Старайтесь при этом не разбивать мясо слишком сильно. Придайте котлетам закругленную форму, удалите ту часть мяса, которая находится сверху, открывая таким образом концы ребер. Поскребите ребра обратной стороной ножа, чтобы на них совсем не оставалось мяса. Снова отрежьте кончик кости таким образом, чтобы кость не была слишком длинной и котлеты имели красивую форму, когда зажарятся.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ (южная кухня). Как только турист, путешествующий по Франции с севера на юг, проезжает Баланс и попадает в Морнас, он чувствует новый вкус, которым обладают все блюда. Это вкус чеснока. В большинстве случаев вся разница, которая существует между северной и южной кухней, состоит именно в этом привкусе чеснока, который ощущается все сильнее и сильнее. Поэтому нет смысла писать специальную кулинарную книгу о провансальской кухне, но достаточно сказать о том количестве чеснока, которое должно входить в каждое блюдо. Так, для телячьих котлет по-провансальски нужно мелко нарезать кружочками пять или шесть белых луковиц и положить их в сковородку с одним зубчиком чеснока и топленым свиным салом. Обжарить на умеренном огне до тех пор, пока лук подрумянится, добавить соль, перец, всыпать немного муки, влить вина и мясной сок, а затем жарить мясо 10–12 минут на очень слабом огне. Помимо этого, надо обжарить на растопленном свином сале в высокой сковородке пять или шесть телячьих котлет, очищенных от пленок, посыпанных солью, специями и мукой. Когда мясо слегка поджарится, надо вылить из кастрюли жир и влить на половину высоты котлет мясной бульон, довести до кипения. Поставить сковороду на умеренный огонь, накрыть ее крышкой и держать в таком положении до тех пор, пока котлеты не будут готовы, а подливка не упарится до состояния полужеле. После этого нужно положить туда подготовленный лук, обжаренный, как было сказано выше, всыпать немножко жгучего перца и посыпать мелко нарубленной петрушкой. Через две минуты следует выложить котлеты по краю

блюда и в углубление посередине поместить рагу.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Подготовьте телячьи котлеты, как сказано выше, сохранив кожицу, покрывающую мясо сверху. Эту кожицу соедините с ребрышком так, чтобы они не могли отделиться друг от друга. Нашпигуйте котлеты свиным салом, как сказано в статье Телячий огузок, положите на дно кастрюли обрезки от котлет, добавьте туда две луковицы, три или четыре куска моркови и пучок зелени с добавлением соли, как мы уже говорили несколько раз. Влейте мясной бульон или воду, если используете воду, то добавьте немного соли. Покройте котлеты кружком промасленной бумаги и зажарьте, как сказано в статье *Гренадины*. Когда котлеты зажарятся, слейте жидкость, уварите подливку до состояния желе и используйте ее, чтобы покрыть котлеты, особенно в том случае, если у вас нет мясного желе, приготовленного отдельно. Такие телячьи котлеты можно подавать со щавелем, цикорием, огурцами, зеленым горошком, а также в томатном соусе, с пюре из шампиньонов или с хорошо уваренным испанским соусом.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ СОТЕ. Возьмите семь телячьих котлет, очистите их от пленок, отбейте, затем растопите в сотейнике примерно 125 г сливочного масла, смочите в этом масле котлеты с двух сторон и выложите их так, чтобы они не лежали одна на другой. Поставьте на средний огонь и несколько раз переверните. Когда будут готовы на три четверти, слейте масло, в мясное желе добавьте примерно ложку мясного бульона и держите котлеты на сильном огне, не забывая часто переворачивать, и прижимая их ко дну сотейника, чтобы они хорошо пропитались мясным соусом. Когда котлеты будут полностью готовы, пропитаются и покроются желе, выложите их на блюдо, как в предыдущем случае, а на дно сотейника влейте немного бульона, чтобы все желе отделилось от дна. Когда бульон уварится, положите в него пол-куска сливочного масла, влейте лимонный сок, дайте загустеть, не доводя до кипения, непрерывно покачивая сотейник и перемешивая его содержимое. Полейте полученной подливкой котлеты и подавайте на стол.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ С ВЕТЧИНОЙ. Приготовьте семь котлет, как описано в предыдущем рецепте, зажарьте их таким же

образом. Перед подачей на стол положите между ними ломтики ветчины, так же как кладут язык в красном соусе между котлетами а ля Шингара.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ «НАТЮРЕЛЬ». Возьмите сколько нужно котлет, очистите их и отбейте, как описано выше, посыпьте небольшим количеством сюли, окуните в расплавленное сливочное масло и положите на решетку, не забывая переворачивать их и поливать во время жарки оставшимся маслом, чтобы котлеты зарумянились. Считайте, что котлеты зажарились, если нажимая на них пальцем, вы почувствуете, что они стали довольно плотными. Тогда можете выложить их на блюдо, полить уваренным мясным соком от говядины или соусом бедняка и подать на стол.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ В СУХАРЯХ. Они готовятся так же, как описано выше, но, обмакнув их в сливочное масло, котлеты следует обсыпать панировочными сухарями. Жарить их надо на более слабом огне.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ В ПЕРГАМЕНТЕ. Возьмите все, что нужно, для приготовления телячьих котлет, обжарьте их в сливочном масле на сильном огне, добавьте петрушку, шампиньоны и лук, который надо мелко порубить. Каждого из этих компонентов берется равное количество. Добавьте также немного мелко нарезанного свиного сала, соль, перец и специи. Поставьте на слабый огонь, пусть немного покипит, когда котлеты будут готовы, удалите зелень и выньте их, а в оставшуюся зелень добавьте одну-две ложки испанского или бархатистого соуса в зависимости от количества котлет, которые вы готовите. Уварите соус, чтобы из него испарилась вода, попробуйте на вкус. Для загустения добавьте яичные желтки в количестве, зависящем от количества соуса. Дайте остыть соусу и котлетам. Вырежьте из бумаги кусочки в форме маленького бумажного змея, смажьте растительным маслом то место, куда затем положите котлету. Поместите на эту бумагу очень тонкие маленькие кусочки свиного сала, а также пол-ложки зелени. Поверх выложите котлеты, накройте зеленью и тонкими ломтиками свиного сала. Заверните котлеты в бумагу, а с той стороны, где находится кость, свяжите бумагу бечевкой. Зажарьте так, чтобы котлеты хорошо подрумянились, и подавайте на стол.

КАРЕ ТЕЛЯЧЬЕ НА ВЕРТЕЛЕ.[86]

Возьмите жирный и белый кусок телятины, отрежьте от этого каре ту часть, которая расположена под плечом. Удалите хребет по всей длине куска, отрежьте с помощью резака мясо в местах соединения хребта с ребрами, как я уже говорил в статье Котлеты телячьи. После этого отрежьте кусок мяса по длине со стороны

грудинки, чтобы он был действительно в форме каре или квадрата. Воткните в филе несколько небольших вертелов, сделайте так, чтобы они соприкасались с ребрами, а каре держалось в нужном положении. Пропустите над филейной частью более длинный вертел, который должен быть закреплен на главном вращающемся вертеле. Привяжите этот вертел с двух концов, затем покройте телятину промасленной бумагой и жарьте примерно полтора часа, тщательно поливая соком. После этого снимите бумагу и дайте телятине подрумяниться, подавайте с мясным соком от говядины.

КАРЕ ТЕЛЯТИНЫ ШПИГОВАННОЕ. Возьмите хороший кусок телячьего каре, выньте кости хребта, как сказано в предыдущем рецепте, затем слегка надрежьте по всей длине куска кожу, которая покрывает это мясо, стараясь не повредить эту кожу. Выньте нервы и удалите кожу, которые еще остались поверх каре. Для этого просуньте нож между этими нервами и мясом. Хорошенько очистите и слегка отбейте телятину, затем нашпигуйте, как сказано в статье Зобная железа теленка, и выложите в кастрюлю так, как рассказывалось для телячьего огузка в соответствующей статье. Когда будет готово, полейте мясным желе и подавайте с рагу из овощей, которое вы сочтете нужным приготовить.

ТЕЛЯЧЬЕ ПЛЕЧО (мелкие «орешки»). Возьмите 15 мелких «орешков» («ядер») телячьего плеча, бланшируйте, полейте холодной водой, очистите, не удаляя окружающий их жир. На дно кастрюли положите две моркови, две луковицы, несколько обрезков телятины, пучок петрушки и зеленого лука, половину лаврового листа и две гвоздики. Сверху выложите телятину, влейте немного мясного бульона, накройте сверху ломтиками сала и кружком бумаги. За час до подачи на стол поставьте на сильный огонь и затем тушите так, чтобы огонь горел сверху и снизу. Когда телятина будет готова, дайте ей стечь на крышке кастрюли, покройте мясным желе и подавайте с пюре из шампиньонов *(см. Соус-пюре из шампиньонов)*. Можете использовать и любое другое пюре. Если у вас нет мясного желе, возьмите жидкость, в которой тушилась телятина, и уварите до состояния желе так, чтобы это желе приобрело приятный цвет.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ «ВЕНЕЦИАНСКИЙ ДОЖ» (рецепт Фердинандо Гранди). Приготовьте хорошие телячьи котлеты, зажарьте их на решетке за четверть часа до подачи на стол. В качестве гарнира приготовьте рис следующим образом. Возьмите 250 г риса, 12–14 артишоков, разрезав донца на кубики, а также томатный соус. Все это хорошенько смешайте и выложите в середину блюда в форме пирамиды, а вокруг разложите котлеты.

Украсьте рис мелкими шампиньонами, покрыв ими почти всю поверхность риса, а на верхушку пирамиды из риса поставьте «колпак венецианского дожа», который надо сделать из бланшированной моркови. Полейте котлеты мясным желе и подайте в сотейнике мясной сок, уваренный до состояния полужеле.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ А ЛЯ РОБЕР ПИЛЬ (рецепт Фердинандо Гранди). Зажарьте на решетке небольшие телячьи котлеты толщиной в полсантиметра. Когда они будут готовы наполовину, слегка сплющите их. Когда остынут, оботрите их салфеткой, полностью залейте соусом бешамель, с которым смешайте нарезанный кубиками костный мозг (смешивать надо тогда, когда бешамель остынет). Придайте котлетам нужную форму, а затем слегка коснитесь ими муки и взбитого яйца, с которыми следует смешать немного растопленного сливочного масла.

Слегка панируйте, за пять минут до подачи на стол обжарьте котлеты в сливочном масле на сильном огне, быстро убавив огонь, когда масло станет очень горячим. Подавайте котлеты в блюде, отдельно в соуснике поставьте масляный соус с петрушкой, добавив к нему трюфели, нарезанные как для жюльена.

СЛАДКОЕ МЯСО (ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА), КАК ЕЕ ГОТОВЯТ В ЦЮРИХЕ. Возьмите три зобных железы, нашпигуйте их свиным салом и воткните в них несколько кусочков трюфелей, зажарьте в хорошей густой подливке от жарки мяса. Когда будете подавать на стол, выложите их на заранее приготовленные крустады из хлеба. Кладите на блюдо, в середине которого находится корка от хлеба несколько выше, чем слой телятины. На эту корку поместите круглые плоские кнели из птицы: они

должны быть немного больше, чем корка. Поверх этого фарша положите большой трюфель, а между тремя кусками зобной железы теленка выложите красивые петушиные гребни, которые должны стоять вертикально. Снизу в качестве украшения поместите шесть трюфелей, почки каплуна и шесть кнелей из дичи. Полейте все хорошим мясным полужеле, а остальное полужеле подайте в отдельном соуснике. В серебряной кастрюльке поставьте также хороший соус субиз (рецепт Фердинандо Гранди).

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ, ЗАЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ. Возьмите шесть — восемь котлет, приготовленных соответствующим образом и хорошо очищенных, посыпьте их солью и перцем, окуните в растопленное сливочное масло, панируйте сухарями, положите на решетку и переворачивайте каждые пять минут, поливая во время жарки сливочным маслом. Котлеты должны хорошо подрумяниться; когда вы убедитесь в том, что они хорошо зажарились, выложите их на блюдо, полейте хорошим мясным соусом от говядины, соусом бедняка или соусом пуаврад, к которому для большей остроты добавлен сок лимона.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ В СОУСЕ «ЗЕЛЕНЫЙ ЛУГ». Котлеты кладут в кастрюлю, добавляют кусок сливочного масла и пучок пряной зелени, ставят на огонь, добавляют щепотку муки, мясной бульон и стакан белого вина, а также соль и перец горошками. Тушат на медленном огне. Когда котлеты будут готовы и соус уварится, удаляют жир, добавляют кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, обвалянный в муке, а также щепотку бланшированного и мелко нарезанного кервеля. Дайте соусу загустеть и добавьте лимонный сок и немного уксуса.

ТЕЛЯЧЬЯ НОГА В СОУСЕ СО СЛИВКАМИ. Отрежьте в поперечном направлении круглые куски телячьей ноги, нарежьте на более мелкие кусочки и нашпигуйте их свиным салом, посыпанным солью, специями, петрушкой, луком-татаркой и мелко нарезанными шампиньонами. Выложите в кастрюлю, добавьте немного сливочного масла, пассируйте на огне, затем добавьте муку, смоченную мясным бульоном, и стакан белого вина. Когда мясо будет готово, а соус уварится, добавьте льезон, состоящий из трех яичных желтков, разведенных в сливках. Дайте соусу загустеть, не убирая его с огня.

ТЕЛЯЧЬЕ РАГУ А ЛЯ ДЮШЕС. Зажарьте на вертеле кусок телятины либо от ляжки, либо от филейной части. Когда хорошо зажарится и остынет, тщательно отделите филей. Нарежьте его на мелкие кусочки размером с монету в два су, положите в кастрюлю, куда добавлены также ломтики свиного сала. Нагревайте в течение получаса на водяной бане, процедите и

уварите два половника белой подливки или мясного бульона. Добавьте для загустения три яичных белка и один квартерон свежего сливочного масла, а также сок одного лимона и щепотку бланшированной петрушки. Положите телятину в этот соус и быстро подавайте на стол в горячем виде, разложив вокруг гренки. Если сочтете нужным, то можете приготовить волован с этим телячьим рагу.

ТЕЛЯЧЬЕ РАГУ С ТРЮФЕЛЯМИ. Возьмите постную телятину, зажарьте ее заранее и, чтобы приготовить из нее рагу, удалите оставшееся мясо, нарежьте его кусочками, расплющите эти кусочки обратной стороной ножа, очистите, снимите с них поджаренную кожицу, нарежьте тонкими ломтиками филей, который вы удалили. Уварите бархатистый соус, положите в него филей, не доводите до кипения. Для загустения добавьте нужное количество яичных желтков, влейте немного сока незрелого винограда или лимонного сока, положите маленький кусочек сливочного масла и немного мелко нарезанных петрушки и лука-татарки. В самом конце добавьте тонко нарезанные и предварительно обжаренные трюфели вместе с отваром из трав или с мясным бульоном.

ЧЕЛЫШКО ТЕЛЯЧЬЕ С РИСОМ. Промойте килограмм риса, бланшируйте его, положите в кастрюлю, влейте немного подливки и варите на медленном огне, осторожно перемешивая. Рис должен хорошо пропитаться жиром, затем посолите его и, когда сварится, сделайте из хлебного мякиша пробку, которая должна иметь высоту, соответствующую глубине вашего блюда. Положите вокруг нее рис, как если бы вы готовили пирог, прижмите его как следует ко дну блюда, на хлебный мякиш положите ломтик свиного сала, возьмите крышку от кастрюли, смажьте ее сливочным маслом и накройте кастрюлю крышкой, положив ее на хлебный мякиш. Придайте всему красивую форму. Когда содержимое кастрюли будет готово, крышка кастрюли должна легко сниматься. Поставьте кастрюлю в очень горячую духовку, дайте рису зарумяниться. Когда будете готовы подавать ваше блюдо на стол, очень осторожно снимите крышку, выложите рис и выньте хлеб и заполните углубление рагу из челышка в белом соусе.

ЧЕЛЫШКО ТЕЛЯЧЬЕ В КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЕ. Обжарьте в сливочном масле кусочки телячьего челышка, которые предварительно промыли, бланшировали и охладили в воде. Посыпьте кусочки телятины мукой, влейте немного бульона и немного бархатистого соуса, добавьте пучок пряных трав, перец горошками, шампиньоны, мелкие луковички, сладкое мясо теленка, петушиные гребешки и петушиные почки. Когда все

будет готово, выложите эти компоненты в керамическую посудину, затем процедите соус и для загустения добавьте в него яичные желтки, после чего вылейте соус на телятину.

ЧЕЛЫШКО ТЕЛЯЧЬЕ С РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ. Телятина готовится так же, как описано выше, затем ее выкладывают в середину блюда горкой. Вокруг кладут салат-латук, сваренный в мясном бульоне, а в середину помещают репу и морковь, нарезанные длинными ломтиками.

ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ ПО-МУШКЕТЕРСКИ. Тушите телячью грудинку в жидкости, состоящей наполовину из мясного бульона, наполовину из белого вина, добавьте пучок зелени, соль и перец. Когда грудинка будет готова, выложите ее на блюдо и оттяните кожу по бокам, чтобы видны были части челышка, расположенные впереди от ребер. Удалите жир с жидкости, в которой тушилась телятина, для загустения добавьте сливочное масло, обваленное в муке, прибавьте щепотку мелко нарезанной бланшированной петрушки и вылейте на грудинку, которая зажаривалась на сильном огне.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Нарежьте телячью грудинку на кусочки, бланшируйте их и обжарьте на сильном огне в сливочном масле. Добавьте большую щепотку муки, предварительно смоченной бульоном, всыпьте немного перца и положите туда же пучок пряных трав. Не добавляйте соль, потому что бульон наверняка солили. Когда грудинка будет наполовину готова, добавьте зеленый горошек, один или два листа чабера и очень маленький кусочек сахара. Перед подачей на стол прибавьте для загустения четыре яичных желтка.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ЛУКОВИЦАМИ. Удалите из грудинки пленки и жилы, положите на дно кастрюли ломтики свиного сала, нарежьте мелкими кусочками несколько луковиц и также положите их на дно кастрюли.

Туда же выложите грудинку, накройте ее свиным салом, сверху положите два лавровых листа, нарезанный лук, немного тимьяна, влейте пол-ложки мясного бульона и добавьте щепотку перца горошками. Тушите грудинку, чтобы огонь при этом горел снизу и сверху в течение 2,5 часов. Когда грудинка будет готова, слейте подливку, добавьте жидкость, в которой готовился лук, и выложите на блюдо, окружив телятину глазированными луковицами. Вылейте туда же две столовые ложки испанского соуса, в который добавлена ложка мясного бульона, отделите желе от дна кастрюли с помощью сахара и подавайте в горячем виде.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ. Бланшируйте кочан капусты и кусок сала с прожилками мяса, нарезанный ломтиками. Перевяжите бечевкой и то и другое по отдельности, добавьте нарезанную кусочками телячью грудинку, которую следует предварительно бланшировать. Варите все вместе в бульоне, причем бульон не нужно солить, поскольку в нем есть свиное сало. Когда все сварится, выньте капусту и мясо, выложите на блюдо, снимите жир с бульона и уварите соус. Если он получится слишком густым или если вы найдете его на вкус слишком соленым, то можете исправить положение, добавив к соусу немного молока и белого сахара-сырца.

ТЕЛЯЧЬЕ ПЛЕЧО С КОРЕНЬЯМИ. Возьмите телячье плечо,

удалите кость, нашпигуйте мясо ломтиками свиного сала, которые надо посыпать мелкой солью, перцем и очень мелко порезанной петрушкой. Добавьте также два лавровых листа, немного мелко нарезанного тимьяна и смесь четырех специй (перец, гвоздика, мускатный орех, имбирь). Закрутите вдоль волокон, перевяжите бечевкой. Положите на дно жаровни ломтики свиного сала, несколько кусочков телятины, кость от плеча, мясо от плеча, покрыв его свиным салом. Добавьте лук, морковь, репу, два корня сельдерея, три корня пастернака, шесть клубней топинамбура и половину клубня скорцонера, а также перец горошками, сборный букет пряных трав. Накройте все промасленной бумагой и тушите на слабом огне, положив также угли на крышку жаровни. Жидкость должна кипеть в течение трех часов. Затем снимите бечевку с телячьего плеча, выложите его на овальное блюдо, полейте мясным желе и положите вокруг приготовленного таким образом плеча в качестве гарнира все коренья, которые варились вместе с телятиной.

ТЕЛЯЧЬЕ ПЛЕЧО В ВИДЕ ДЕРЕВЕНСКОЙ СУМКИ (письмо от Вуатюра к его другу Костру доказывает, как высоко ценил поэт Анны Австрийской это блюдо). Выньте кость из телячьего плеча, нашпигуйте плечо свиным салом, а также языком под красным соусом. Посолите и поперчите внутреннюю сторону плеча, затем уложите мясо в форме мешочка и свяжите бечевкой так, чтобы эта форма сохранилась. Приготовив таким образом телятину, положите ее в жаровню вместе с ломтиками свиного сала, морковью, луком, сборным букетом пряных трав и залейте крепким мясным бульоном. Когда плечо сварится, дайте ему стечь. Жидкость, в которой варилась телятина, процедите через сито и снимите с нее жир, после чего уварите до состояния полужеле и снова положите в эту жидкость телятину, полейте и варите при слабом кипении на небольшом огне, причем огонь должен быть как снизу, так и сверху. В старые времена приготовленное таким образом телячье плечо подавали с гарниром из конских бобов, которые готовили со сливками и чабером.

ТЕЛЯЧЬЕ ПЛЕЧО В ЖЕЛЕ. Выньте кость из телячьего плеча, приготовьте фарш из половины этого куска мяса и равного количества свиного сала. Оставшееся мясо от плеча выложите на стол, положите сверху слой фарша, на фарш — крупные кусочки свиного сала и языка в красном соусе, которые надо разрезать такими же ломтиками, как свиное сало. Туда же положите нарезанные подобным образом трюфели. Затем выложите следующий слой фарша, на него те же самые компоненты и чередуйте эти слои до тех пор, пока не употребите на это весь

фарш. Затем закрутите телятину, крепко свяжите бечевкой, положите сверху ломтики сала, заверните в салфетку и тушите, как фрикандо. Приготовьте желе с подливкой, в которой готовилась телятина, так же, как готовится подливка для фрикандо. Украсьте полученное желе и подавайте телятину вместе с ломтиками желе, которые должны лежать сверху мяса и вокруг него.

ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. Возьмите толстый край телятины, нашпигуйте его свиным салом и долго жарьте на слабом огне, телятина должна хорошо прожариться, но не пересохнуть. Чтобы избежать потери телятиной всех содержащихся в ней соков, надев ее на вертел, надо слегка провести по поверхности мяса раскаленной лопаточкой. Мясо сразу запечется, и все соки останутся внутри. Это жаркое можно сделать еще более приятным на вкус, если поливать его маринадом, в состав которого входит растительное масло, лимонный сок, анчоус, соль и перец. Когда телятина зажарится, ее подают с тем маринадом, который остался на противне, предварительно сняв с него жир.

ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ПЛЕЧА. Подготовьте телячье плечо, зажарьте на вертеле, чтобы мясо приобрело приятный цвет, и не поливайте никаким соусом, а только соком от жарки.

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ НОГА. Выдержите телячью ногу (ляжку) двое суток в белом вине, куда надо добавить перец, соль и ароматические травы. Нашпигуйте свиным салом средней толщины и наденьте на вертел. Когда нога хорошо зажарится, подавайте ее с соусом равигот.

ТЕЛЯЧЬЯ НОГА ПО-ГОЛЛАНДСКИ. Возьмите самую толстую часть телячьей ноги, выньте кость, нашпигуйте ее языком под красным соусом, перевяжите бечевкой и жарьте в керамической посудине, куда надо добавить ломтики свиного сала, обрезки мяса, сборный букет трав, несколько морковок и луковиц. Все это следует полить мясным бульоном, с которого не снят жир. Когда телячья нога будет готова, подливку, в которой она тушилась, надо процедить через сито и удалить с нее жир. После чего добавить немного подливки, уваренной до состояния желе. Полученную смесь требуется уварить и потом на нее выложить кусок телячьей ноги, добавив также сок одного лимона.

ТЕЛЯЧЬЕ КАРЕ ОТ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. Нашпигуйте телятину свиным салом средней толщины и тушите в кастрюле с морковью, луком, сборным букетом трав, залив все мясным бульоном. Когда телятина будет готова, дайте ей стечь и выложите в блюдо на томатный соус.

ФРИКАНДО ИЗ СЛАДКОГО МЯСА ТЕЛЕНКА. Вымочите в воде и бланшируйте зобную железу от нескольких телят, удалите

кончики, нашпигуйте мясо свиным салом, посыпав его солью и перцем, и зажарьте на горячих углях в течение 45 минут. Когда мясо будет готово, процедите подливку, уварите ее почти досуха, а затем положите рядом со свиным салом зажаренную зобную железу теленка, чтобы она покрылась желе. Предварительно в подливку следует добавить немного жженого сахара или сахарной пудры. Это блюдо подают с пюре из шампиньонов, с томатным пюре, с пюре из каштанов или щавеля, а также с рагу из трюфелей, огурцов, цикория или шпината. В кастрюлю надо влить немного бульона, чтобы отделить желе от дна. Это желе можно использовать, чтобы добавить в пюре, на котором вы остановили свой выбор.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА В ЖЕЛЕ. Вымочите в воде и бланшируйте телячью железу от нескольких телят. Нашпигуйте верхнюю часть мелкими кусочками свиного сала, затем положите в кастрюлю, куда добавьте ломтики свиного сала, обрезки мяса, одну телячью ножку, несколько морковок и луковиц, а также сборный букет пряных трав, гвоздику, один лавровый лист. Залейте бульоном так, чтобы он не полностью покрывал телятину. На поверхность положите кружок промасленной бумаги и тушите так, чтобы огонь был и сверху, и снизу. Через час можно выложить телятину на блюдо с итальянским соусом.

КАССОЛЕТКИ СО СЛАДКИМ МЯСОМ ТЕЛЕНКА. Придайте кусочкам сливочного масла форму с помощью приспособления для резки теста или какой-нибудь формочки, затем эти кусочки обмакните во взбитые яйца, куда добавлены соль и перец, как в омлет, и пассируйте, предварительно обмакнув в панировочные сухари, смешанные с натертым пармезаном. Повторите эту операцию еще раз, а затем на одном из концов каждого кусочка масла сделайте небольшое отверстие и положите в него фарш, приготовленный из зобной железы теленка, смешанной с трюфелями, добавив к мясу соль и перец. Бросьте все кусочки одновременно в горячий фритюр и подавайте со светлым мясным соком, куда нужно добавить сок одного лимона.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА В ПЕРГАМЕНТЕ. Зажарьте зобную железу теленка, как описано выше. Дайте стечь, выложите на блюдо и влейте сверху соус дюксель. Когда все остынет, добавьте нарезанную очень тонкими ломтиками ветчину (на каждый кусок сладкого мяса теленка нужно положить один кусок ветчины). Зобную железу теленка вместе с соусом и ломтиком ветчины заверните в промасленную бумагу, которую сверните вокруг кусочков мяса, чтобы ничто не могло вывалиться. За некоторое время до подачи на стол зажарьте кусочки мяса на решетке прямо в пергаменте.

ТЕЛЯЧЬИ УШИ В СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ С ГРИБАМИ. Обдайте кипятком и хорошенько промойте телячьи уши. На дно кастрюли положите ломтики свиного сала, на них подготовленные уши, которые покройте сверху свиным салом. Влейте белое вино и мясной бульон, добавьте ломтики лимона, из которых вынуты косточки и с которых снята кожица, и еще раз панируйте. Кроме того, добавьте несколько кореньев, сборный букет трав, соль и перец. Тушите на слабом огне. Когда уши будут готовы, дайте стечь жидкости, обмакните в теплое расплавленное сливочное масло, обваляйте в панировочных сухарях, окуните во взбитое яйцо. Еще раз обваляйте в сухарях и подрумяньте под крышкой формы для пирога, после чего подавайте на стол с пикантным соусом.

ТЕЛЯЧЬИ УШИ С ШАМПИНЬОНАМИ. Зажарьте телячьи уши на углях, затем обжарьте на сильном огне в сливочном масле тщательно очищенные шампиньоны. Налейте на них немного мясного бульона, столько же бархатистого соуса. Дайте полученной смеси увариться. Для загустения добавьте яичные желтки. Выложите на блюдо телячьи уши и сверху полейте приготовленным соусом.

ПЛОСКИЕ СОСИСКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ. Разрежьте пополам сваренные телячьи мозги, квадратными кусочками порежьте несколько крупных луковиц. Обжарьте их в сливочном масле вместе с натертым мускатным орехом, солью и перцем, добавив также один лавровый лист и немного чеснока. Когда лук слегка подрумянится, влейте бархатистый соус и дайте покипеть в течение нескольких минут. Снимите смесь с огня, добавьте для загустения яичные желтки, положите туда же отварные мозги, разрезанные пополам, как мы вам только что сказали. Дайте остыть; затем возьмите один за другим кусочки мозгов, стараясь, чтобы они были со всех сторон покрыты смесью, которую вы только что приготовили. Каждый кусочек заверните в свиную брыжейку, дайте подрумяниться и выложите на блюдо с томатным соусом.

ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Сварите телячьи мозги, как описано выше, разрежьте пополам, чтобы эти куски имели правильную форму, выложите по краям блюда или залейте соусом майонез, куда надо добавить немного чеснока. Украсьте соус майонез желе, корнишонами и очищенными маслинами.

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ, В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ. Бланшируйте и охладите хорошенько очищенный и вымытый телячий язык. Нашпигуйте его свиным салом, к которому добавлены специи и пряные травы. Выложите в кастрюлю, положите туда же сборный букет трав, две моркови,

две луковицы, в одну из которых воткните две гвоздики. Влейте крепкий мясной бульон и дайте покипеть на слабом огне в течение четырех часов. Снимите с языка покрывающую его оболочку, выложите язык на блюдо с пикантным соусом и покройте желе. Пикантный соус можно заменить соусом равигот или пуаврад.

ФИЛЕ-МИНЬОН ТЕЛЕНКА А ЛЯ БЕЛВЮ. Нашпигуйте филе-миньон теленка свиным салом, другой кусок хорошими черными трюфелями, третий — тонкими кусочками очень зеленых корнишонов, а четвертый — языком в красном соусе. Кусок, нашпигованный свиным салом, обжарьте на сильном огне в мясном желе, а другие куски — в сливочном масле. Выложите все четыре куска телячьего филе на блюдо с очень крепким мясным бульоном и тушите на слабом огне, чтобы огонь горел и сверху, и снизу. Когда телятина будет готова, выложите на блюдо поверх рагу с грибным соусом, в котором обязательно должны быть и трюфели, и петушиные гребешки, и петушиные почки. У вас получится одно из самых изысканных блюд, которые подают в качестве антре современные кулинары.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА «НАТЮРЕЛЬ». Бланшируйте брыжейку в кипящей воде в течение четверти часа. Выньте ее, дайте стечь и тушите с ломтиками свиного сала, белым вином, мясным бульоном, одной луковицей, в которую воткните гвоздику. Не забудьте добавить соль и перец горошками. Тушите на слабом огне. Когда будет готово, уварите жидкость, в которой тушилось мясо, добавьте корнишоны и немного уксуса. Подайте этот соус в соуснике, который надо будет поставить поблизости от закуски, для которой он и предназначается.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА С КАРИ. Тушите брыжейку, как описано выше, уварите жидкость, в которой она готовилась, добавьте немного мелко нарезанного шафрана и щепотку порошка кари.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА ЖАРЕНАЯ. Отварите брыжейку, как делали раньше. Нарежьте ее кусочками и вымочите в течение часа в теплом маринаде. Сверните эти кусочки, обмакивая в маринад, дайте остыть и затем окуните в жидкое тесто и зажарьте во фритюре.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ПО-ФЕРМЕРСКИ. Сварите их в кастрюле и подавайте с соусом, в состав которого входят уксус, перец, бульон и мелко нарезанные пряные травы.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ КАМАРГО. Отварите в воде четыре телячьих ножки. Дайте стечь, положите в кастрюлю, добавьте две ложки сока незрелого винограда, кусок сливочного масла, обваленный в муке, соль, перец, мелко нарезанный лук-шалот и стакан бульона. Варите при слабом кипении на небольшом огне в

течение получаса. Перед тем как подать на стол, добавьте мелко изрезанные анчоусы. Эти кусочки анчоусов разведите соусом и туда же всыпьте горсть мелко нарезанной петрушки. Готовый соус должен быть жидким и кислым.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ В ГРИБНОМ СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Ножки, обваренные кипятком, разрежьте пополам вдоль, перевяжите бечевкой и отварите в хорошей жаровне. Когда они будут готовы и останется совсем немного соуса, ножки наполовину охладите, затем панируйте в сухарях, политых жиром из жаровни, зажарьте на решетке, чтобы они подрумянились, и подайте в качестве закуски.

ТЕЛЯТИНА МАРИНОВАННАЯ В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ. Хороший кусок телячьего филея («орех», или «ядро») выдержите в маринаде четверо суток зимой и одни сутки летом, если не слишком жарко. С мяса удалите пленки, жир и волокна, кусок разрежьте на четыре части. Предварительно надо взять 125 г очень сухой мелкой соли, разотрите ее в ступке и просейте через сито. Этой солью следует со всех сторон натереть телятину. Мне кажется, мы уже рассказывали, как это делается, в разделе, посвященном соленой и копченой говядине. Затем положите телятину в керамическую посудину и добавьте несколько ломтиков лука, веточку петрушки, немного тимьяна, имбиря, один зубчик чеснока, дюжину ягод можжевельника, растолченный в ступке черный перец и три промытых и растертых в ступке анчоуса. Все эти компоненты надо перемешать в посудине и накрыть чистым полотном, которое следует привязать к краям бечевкой. Через четверо суток переверните телятину и оставьте в маринаде еще на четыре дня. После этого дайте стечь, сохранив только одну треть сока, который вышел из телятины. Этот сок, так же как мясо и специи, надо поместить в кастрюлю, добавить бутылку очень хорошего белого вина, довести до кипения и уменьшить огонь, чтобы жидкость кипела только слегка. Когда телятина будет готова (что вы определите, попробовав ее вилкой), снимите кастрюлю с огня и уложите телятину в керамическую посуду, где она мариновалась. Дайте остыть вместе с приправами. После этого положите либо в горшок, либо в стеклянную банку, куда надо влить хорошее оливковое масло в достаточном количестве, чтобы полностью покрыть мясо. Сверху накройте пергаментом и используйте так, как используют маринованного тунца. Обычно такого приготовления тунца производят и продают под названием «Консервированный тунец».

ТЕЛЯЧИЙ ФИЛЕЙ

Так называется та часть телячьей туши, которая сзади прилегает к почкам *(см. Телятина)*.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА

Возьмите белую жирную телячью брыжейку, вымочите ее в воде и бланшируйте, доведя до кипения несколько раз. Охладите и сварите в основном белом соусе *(см. соответствующий рецепт)*. Когда сварится, дайте стечь и подавайте с соусом бедняка.

СОУС БЕДНЯКА. Возьмите пять или шесть луковиц лука-шалота, тонко нарежьте их и мелко порубите. Добавьте горсть очень мелко нарезанной петрушки, положите все в кастрюлю и залейте стаканом бульона, или мясным соусом, или водой в меньшем количестве. Влейте ложку хорошего уксуса, добавьте соль и щепотку перца, доведите до кипения, варите, пока лук сварится, и подавайте на стол. Если не хотите затруднять себя изготовлением белого соуса, чтобы варить брыжейку теленка, то можете просто выдержать ее десять минут в кипящей воде, а затем в холодной, а потом положите в кастрюлю. Добавьте ложку муки, пол-стакана уксуса, соль, перец, две луковицы, в одну из которых воткните две гвоздики, и пучок пряной зелени.

ТЕЛЯЧЬЯ БРЫЖЕЙКА А ЛЯ БРИССАК. Когда брыжейка сварится, как сказано выше, нарежьте ее на равные кусочки. Положите эти кусочки в хорошо уваренный густой итальянский соус, и поскольку брыжейка пресная на вкус, то непосредственно перед подачей на стол, чтобы сделать ваше блюдо более острым, добавьте сок лимона, немного растительного масла и натертого чеснока.

ТЕЛЯЧЬЯ ПОДЛИВКА

Вольтер всегда был не только где-нибудь, но и у кого-нибудь, и где бы он ни был, он посылал оттуда письма, чтобы они были опубликованы. Однажды он писал своему другу Сент-Ламберту из Сирея: «Приезжайте в Сирей, где мадам Дюшатле не даст вас отравить. Здесь больше нет ни ложки мясного сока: все делается на телячьей подливке. Мы проживем сто лет и никогда не умрем». Рецепт этой подливки был дан госпоже Дюшатле знаменитым Троншеном, считающим основополагающими для нормальной жизни три следующих рекомендации: «Держите голову в холоде, ноги — в тепле, а желудок — в голоде». Итак, вот рецепт госпожи Дюшатле.

ТЕЛЯЧЬЯ ПОДЛИВКА А ЛЯ ДЮШАТЛЕ. «Положите на дно кастрюли ломтики телятины, добавьте туда же остатки птицы, немного сливочного масла или растопленного свиного сала, лук, морковь и сборный букет трав. Влейте ложку бульона, уварите, не давая пристать ко дну, влейте еще бульон в количестве, достаточном для того, чтобы все покрыть. Варите при кипении и снимайте пену. Затем убавьте огонь и снова потихоньку варите в течение двух часов. Отдельно приготовьте белую мучную заправку, добавьте туда шампиньоны и пассируйте эту заправку в течение нескольких минут. Влейте мясной сок, непрерывно перемешивая, чтобы все компоненты заправки хорошо перемешались друг с другом. Доведите до кипения, снимите пену, затем держите кастрюлю на слабом огне в течение часа, снимите жир и процедите через сито».

ТЕЛЯЧЬЯ ПОДЛИВКА ПО-ПАРИЖСКИ. Возьмите два телячьих огузка и две ножки, положите в кастрюлю, добавьте четыре луковицы и влейте две ложки хорошего мясного бульона. Поставьте кастрюлю на зажженную конфорку. Когда бульон, находящийся в кастрюле, уварится, переставьте кастрюлю на слабый огонь, где телятина должна томиться столько времени, чтобы образующееся желе не пристало ко дну. Когда желе на дне кастрюли приобретет приятный цвет, влейте бульон, с которого тщательно снята пена, и ни в коем случае не сыпьте в кастрюлю соль и перец.

ТЕЛЯЧЬЯ ПОДЛИВКА БОВИЛЬЕ. «Положите на дно кастрюли сливочное масло, несколько ломтиков ветчины, два-три килограмма хорошей телятины, две или три нарезанные кружками моркови, столько же луковиц. Влейте ложку основного бульона и оставьте на слабом огне, чтобы из мяса выделился сок, после чего уварите до консистенции желе. Когда желе приобретет

приятную желтоватую окраску, снимите с огня, проткните мясо несколько раз кончиком ножа, чтобы из него вышел остаток сока. Накройте крышкой и оставьте в таком положении на четверть часа, после чего залейте основным бульоном в зависимости от количества мяса. Добавьте пучок петрушки и зеленого лука, половину зубчика чеснока и одну гвоздику. Вскипятите эту телячью подливку, снимите пену и оставьте на краю плиты с небольшим кипением. Когда мясо будет готово, снимите жир, процедите через сито, как сказано в предыдущей статье, и подавайте с рисом, вермишелью и даже с соусами» (рецепт г-на Бовильe). По этому рецепту можно делать не только великолепные супы, но и прекрасный бархатистый соус, а также очень хороший испанский соус *(см. Соусы)*.

ТЕСТО НЕДРОЖЖЕВОЕ

Возьмите 750 г пшеничной муки, выложите горкой на доску, в середине которой сделайте достаточно большое углубление, чтобы можно было влить в него воду. Разомните 500 г сливочного масла, положите его в это углубление, добавьте 30 г мелкой соли, влейте воду. Постепенно растирайте муку со сливочным маслом и размешивайте. Когда тесто соберется в достаточно плотный комок, два или три раза разомните его ладонями, после чего сформируйте в шар положите в форму. Для этого посыпьте форму небольшим количеством муки, затем положите туда тесто в слегка влажной салфетке и оставьте на полчаса до того, как будете его использовать. Тесто можно делать из расчета 3 кг муки на литр. Обычно тесто из 2 кг муки используется для приготовления больших пирогов или кулебяк (холодных) и другой холодной крупной выпечки. Тесто, которое делается из расчета 3 кг муки на литр с добавлением одного яйца на литр жидкости, используется для горячих пирогов, макаронных запеканок и так далее.

ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

(См. Лапша)

ТИМЬЯН

Тимьян — это ароматическое растение, которое используют для добавления в различные блюда.

ТОРТ

Это сладкая выпечка, которая представляет собой пирог, где нижний слой теста покрыт кремом, фруктами или вареньем, а сверху находится слоеное тесто.

ТОСТ

Во Франции тосты появились после Революции. Это слово и этот обычай пришли к нам от англичан, которые, чтобы выпить за чье-нибудь здоровье, кладут в каждую кружку с пивом кусочек поджаренного хлеба, этот хлеб по-английски называется *toast*, а произносится *тост*. Сам тост, или поджаренный хлеб, достается тому, кто допивает напиток до дна.

Однажды Анна Болейн, которая в те времена была самой красивой женщиной в Англии, будучи особой легкомысленного нрава, принимала ванну в окружении своих придворных. Чтобы доставить ей удовольствие, эти джентльмены взяли каждый по стакану, зачерпнули воды из ванны и выпили эту воду, и только один не захотел последовать этому примеру. Когда у него спросили, почему он не поступил так, как остальные, он ответил: «Я оставляю свой тост про запас». Для англичанина это было достаточно тонко.

Еще один знаменитый тост, о котором можно говорить после предыдущей истории. Граф де Стер, будучи послом Англии в Голландии, часто устраивал великолепные праздники и приглашал на них других иностранных дипломатов, а они в свою очередь тоже приглашали его на свои дипломатические обеды. Однажды все собрались у посла Франции, который, намекая на Людовика XIV, выпил за Восходящее Солнце. Все поддержали его. Потом посол императрицы-королевы выпил за Луну и Звезды, намекая таким образом на различные германские княжества. Тогда все задались вопросом: как же граф де Стер, оставшийся один, поднимет бокал за здоровье своего государя, чтобы, по крайней мере, не уступить в остроумии своим двум коллегам. И вот граф де Стэр важно встал и произнес, поднимая свой бокал: «За Иисуса Навина, который остановил Солнце, Луну и Звезды». Неплохо, но немного претенциозно, не правда ли?

И, наконец, еще один небольшой тост и удачное словечко. На одном из английских обедов (все это говорится обычно на английских обедах) по обычаю произносили тост за здоровье дам. Милорд Б., хорошо известный своей галантностью, провозгласил: «Господа, я пью за прекрасный пол обоих полушарий Земли!» «А я, — ответил маркиз В., который смотрел на вещи более реалистично, чем его друг, — я пью за оба полушария прекрасного пола!»

ТРАВЫ

Существует 28 травянистых растений, которые используются в кулинарии. Они делятся на овощную зелень, травы-приправы и зелень для салатов.

Овощная зелень включает 6 растений: щавель, салат-латук, лук-порей, лебеда, шпинат и портулак.

Травы-приправы (пряные травы) представлены девятью растениями: петрушка, эстрагон, лук-резанец, лук-татарка, чабер, фенхель, тимьян, базилик и пижма.

Травы для салата, или салатная зелень, представлены двенадцатью растениями: кресс-салат, жерлуха лекарственная, кервель, эстрагон, камнеломка, воронья лапка, базилик маленький, портулак, фенхель, тимьян, молодая мята и лук-резанец.

ТРЕБУХА*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОВЯЖЬЕЙ ТРЕБУХИ. Семь городов оспаривают друг у друга честь быть родиной Гомера. А Франция и Италия оспаривают друг у друга честь создания способа приготовления говяжьей требухи. Если бы мы имели на это право, то охотно отказались бы от той доли заслуг, которая в этом деле принадлежит Франции. Однако существует долг, и мы уступаем нашу долю миланцам скрепя сердце…

Хорошенько очистите и промойте требуху в очень большом количестве воды. Нарежьте на куски шириной в три пальца и сварите в кипящей воде, добавив туда большой пучок петрушки и тимьяна, сливочное масло и чеснок, а также соль, перец и три-четыре крупные луковицы. Варите все вместе не меньше двух часов, затем выньте все куски требухи и дайте им стечь. Обычно требуху отваривают таким способом, прежде чем добавлять к ней любые приправы.

ТРЕБУХА, КАК ЕЕ ГОТОВЯТ В ГОРОДЕ КАН. Очистив и отмыв требуху в нескольких водах, бланшируйте ее в кипящей воде и вымачивайте в течение суток в холодной воде, которую следует многократно сменять. Положите в большую кастрюлю лук и морковь, нарезанную ломтиками, свиное сало, гвоздику, букет пряных трав, чеснок, один лавровый лист, перец горошками и кусок говяжьей ноги. Выньте требуху из воды, где она вымачивается, добавьте соль и натертый мускатный орех. Положите требуху в керамическую посудину вместе с нижней частью окорока, залейте разбавленным водой белым вином и накройте ломтиками сала. Закройте крышкой и герметично «запечатайте» с помощью теста.

Тушите на очень слабом огне в духовке и подавайте в горячем виде, сняв с жидкости, в которой варилась требуха, жир и добавив льезон.

ТРЕБУХА ГОВЯЖЬЯ, ЗАЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ. Лучшая часть требухи та, которая оказывается наиболее плотной. Хорошенько очистите и промойте требуху, сварите в воде, добавив морковь, лук, петрушку, лавровый лист, тимьян, гвоздику, соль и перец горошками. Когда кишки сварятся, дайте стечь, нарежьте на кусочки шириной в четыре пальца, покройте свежим расплавленным сливочным или растительным маслом, добавьте петрушку и лук, совсем немного чеснока, а также соль и перец. Сверху положите размятый хлеб и зажарьте на решетке, а потом ешьте с пикантным соусом. В принципе можно готовить требуху, так же как говяжье нёбо (зарез): по-итальянски, по-французски, по-лионски, по-милански, в соусе робер и в провансальском соусе.

ПЛОСКИЕ СОСИСКИ (КРЕПИНЕТКИ) С ГОВЯЖЬЕЙ ТРЕБУХОЙ. Сварите требуху, нарежьте мелкими кусочками в виде кубиков,

добавьте столько же шампиньонов и пол-ливра свиного сала, а также немного хлебного мякиша и два яичных желтка. Все перемешайте до однородного состояния, посыпьте солью, перцем, порошком мускатного ореха, добавьте гвоздику и зубчик чеснока, заверните в свиную брыжейку, разрезав ее на куски размером с куриное яйцо. Расплющите получившиеся колбаски и положите на раскаленную решетку за несколько минут до подачи на стол. Когда они будут готовы, выложите их на блюдо, полейте томатным соусом и подайте на стол.

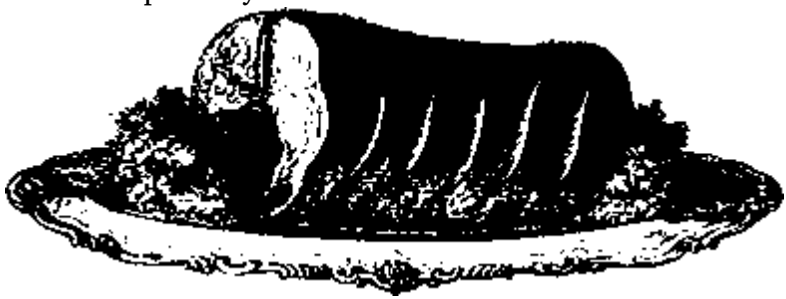
ТРЕБУХА ГОВЯЖЬЯ ПО-ЛИОНСКИ (рецепт Люкотта). Зажарьте в сливочном масле дюжину луковиц, разрезанных на четыре части. Когда они подрумянятся, всыпьте ложку муки, оставьте на некоторое время на слабом огне, добавьте бутылку белого вина, шампиньоны, соль и перец. Варите требуху на слабом огне и в момент подачи на стол добавьте сок одного лимона.

ТРЕБУХА НА МАНЕР ФРИКАССЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА. Очистите и вымойте как можно более тщательно требуху, промойте ее в трех или четырех водах при кипении и, наконец, выложите в холодную воду, а после этого варите с мелко нарезанным луком, чесноком и гвоздикой. Выньте, обмакните в сливочное масло и в муку, смоченную в бульоне, добавьте шампиньоны. Для загустения добавьте в соус яичные желтки и подавайте с лимонным соком.

ТРЕБУХА ГОВЯЖЬЯ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ. Хорошенько промойте требуху, нарежьте квадратными кусочками, положите в кастрюлю, добавьте несколько луковиц, соль, перец, две ложки бульона и немного горчицы. Когда хорошо загустеет, подавайте на стол, не давая остыть. Это одно из блюд, которые перевариваются хуже всего.

ТРЕСКА*

Во французском языке свежая треска и треска соленая называются по-разному.



В настоящей статье мы расскажем обо всем, что можно сказать об этой рыбе. Это рыба из семейства гадоидных.[87] Треска отличается тем, что у нее на нижней челюсти, там, где сходятся кости, имеются усики. Плодовитость трески равняется ее прожорливости: в одной треске, которая, впрочем, была очень большого размера и весила 30–32 кг, нашли от 8,5 до 9 миллионов икринок. Было подсчитано, что если вылуплению мальков из этих икринок ничто не помешает и каждая молодая треска вырастет, то понадобится не более трех лет для того, чтобы море заполнилось этими рыбами, а Атлантический океан можно будет перейти пешком по спинам рыб.

В декабре треска мигрирует к побережьям Испании, весной — к побережьям Америки, и тогда прожорливость этих рыб становится невероятной. Они собираются в плотные стаи и устраивают на свою добычу, особенно на макрель, такую охоту, что бедные макрели тысячами выбрасываются на берег. Обычно треска обитает на банках Ньюфаундленда, Бретонского мыса, в Новой Шотландии, в Новой Англии, в Норвегии, вокруг побережья Исландии, на банках Доггера и в Оркадах. Треска объединяется в стаи особенно весной, и тогда можно видеть эти большие группы в форме параллелограммов, в которых рыба просто кипит, наводя ужас на людей, подсчитывающих количество хищных рыб в этих стаях, толщина которых составляет несколько футов. Треска была среди первых рыб, которых начали ловить народы Европы. У нас есть точные доказательства того, что ловля трески организовывалась с начала IX в. Дело в том, что в конце этого века места рыбной ловли появились на побережьях Норвегии и Исландии, и в наши дни они были обнаружены. Начиная с 1368 г. Амстердам владел местом для ловли трески у побережья Швеции. Андерсен

сообщает, что в 1536 г. Франция направила к побережью Ньюфаундленда свой первый рыболовный корабль. В течение долгого времени считалось, что корабль этот снарядили жители Сен-Мало, в наши дни эту честь приписывают баскам. Таким образом, примерно за сто лет до экспедиции Христофора Колумба рыболовы-баски, преследовавшие кита, заметили у берегов Ньюфаундленда множество рыб: эта было треска, которую баски впервые и начали ловить. В 1578 г. Франция посылала к банкам Ньюфаундленда для ловли трески 1050 судов, Испания — 110, Португалия — 50, а Англия — 30. Ловля трески обычно ведется в феврале и чаще всего заканчивается за полтора месяца, однако нередко в хорошие годы она длится до четырех-пяти месяцев. Треску ловят на удочку, на крючок и на другие снасти. Один рыбак за один раз может выловить только одну рыбу, но трески так много, что каждый рыбак способен в день выловить 350–400 штук. Треска, а следовательно, и рыбаки, встречается возле побережий Ньюфаундленда, в районе острова Песчаного, острова Сен-Пьер и возле банки Зеленой. Треска такая прожорливая, что для ее ловли годится любая наживка. Фламандские рыбаки обычно используют лягушек, баски — анчоусов и сардин, рыбаки Булони берут для этой цели селедку, макрель и даже земляных червей, в Ирландии для этой цели пользуются мидиями, а в Голландии кусочками миноги.

ТРЕСКА В ГРИБНОМ СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Тщательно выберите треску, которая должна быть свежей и жирной, заполните ее вареным фаршем. Если вы готовите постное блюдо, фарш должен быть рыбным. Немедленно выложите рыбу на блюдо, в котором собираетесь подать ее на стол, залейте подливкой, которая должна быть постной или жирной в зависимости от того, каким фаршем вы начинили свою треску. Поставьте блюдо в духовку. Когда запечется, слейте жидкость, не вынимая рыбу из блюда, полейте соусом сент-менеу, посыпьте панировочными сухарями и сыром пармезаном, полейте растопленным сливочным маслом и на короткое время поставьте в духовку, чтобы зарумянилось. Снова слейте жидкость, почистите блюдо от масла и сверху залейте белым итальянским соусом (см. соответствующий рецепт).

ТРЕСКА ПО-ГАМБУРГСКИ (рецепт переведен с немецкого автором «Кулинарного словаря»). Возьмите свежую и мясистую треску, хорошенько отмойте ее, стараясь не делать слишком большого отверстия, чтобы выпотрошить рыбу, слейте воду и оботрите рыбу от воды снаружи и внутри. Бланшируйте шесть дюжин устриц, слейте из них воду, откиньте их на сито. Воду, в которой варились устрицы, сохраните. Приготовьте соус

бешамель на этой жидкости, влив половинное количество сливок. Уварите этот соус до тех пор, пока он не будет держаться на ложке, добавьте немного соли, перец и мускатный орех. Положите в соус устриц и заполните этим соусом треску. Затем положите ее на блюдо или на луженый противень и слегка надрежьте поверхность этой рыбы. Возьмите шесть яичных желтков, 125 г растопленного сливочного масла, соль и мускатный орех. Взбейте все вместе, возьмите кисточку и покройте полученной массой всю поверхность рыбы, посыпьте панировочными сухарями (это следует делать очень быстро), затем полейте расплавленным сливочным маслом. Для жарки рыбы достаточно одного часа. Жарить ее следует в негорячей духовке. Если вы положили рыбу на противень, то снимите ее оттуда с помощью двух крышек от кастрюли. Чтобы приготовить соус, возьмите большого вареного омара, удалите мясо из панциря. Панцирь вместе с икрой и внутренностями разотрите в ступке. Добавьте 180 г сливочного масла, выложите все в кастрюлю, поставьте на плиту. Перемешивайте деревянной ложкой. Когда масло расплавится, влейте ложку крепкого мясного бульона и хорошенько нагрейте. Когда закипит первый раз, вылейте все на сито, отожмите в керамическую посудину, приготовленную для этой цели, и дайте маслу всплыть на поверхность, затем снимите его ложкой. Воспользуйтесь тем, что остается в вашей керамической посуде, для приготовления соуса. Добавьте хорошие сливки в количестве, равном количеству оставшейся жидкости, нарежьте кубиками мясо омара и положите его в соус в момент подачи на стол вместе с красным маслом из омара. Попробуйте соус на вкус. Когда будете ставить рыбу в духовку, вылейте на блюдо стакан белого вина. Если это кушанье хорошо приготовлено, оно производит совершенно потрясающее впечатление.

ТРЕСКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Тщательно выберите хорошую треску, стараясь, чтобы она была родом из Остенде или с побережья Ла-Манша. Приготовьте фарш из растертых в ступке мерланов и анчоусов, заполните ими треску, выложите в глубокое блюдо со сливочным маслом и мелко нарезанной петрушкой, залейте бутылкой белого вина. Панируйте, используя панировочные сухари, смешанные с натертым пармезаном. Затем поставьте в духовку, предварительно полив расплавленным сливочным маслом. Дайте подрумяниться, для чего в духовке огонь должен быть сверху и снизу. Далее можете подавать с любым соусом по вашему желанию.

ТРЕСКА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ. Готовится так же, как описано выше. Когда треска пробудет в соленой воде час, посыпьте ее пряными травами, добавьте сливочное масло, соль, перец, мускатный орех, специи и панировочные сухари. Залейте бутылкой белого вина, поставьте в духовку и несколько раз полейте жидкостью.

ТРЕСКА В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Выберите хорошую треску белого цвета с желтоватыми пятнышками. Чтобы убедиться, насколько она нежная, ущипните ее, попробуйте также, хорошо ли она просолена. В том случае, если треска слишком соленая, положите ее в воду, наполовину разбавленную молоком, тогда рыба быстро освободится от излишней соли. Замочите треску в горячей воде, снимите чешую с помощью ножа, влейте в кастрюлю с вашей треской холодную воду и сварите рыбу. Как только вода начнет кипеть, снимите кастрюлю с огня, удалите пену, накройте ее крышкой на короткое время, затем слейте воду, выложите рыбу на блюдо и залейте масляным соусом с петрушкой, в который выжато небольшое количество лимонного сока или добавлен сок незрелого винограда *(см. Соус масляный с петрушкой)*. Можете также снять с трески кожу. Нарезать рыбу кусочками и на сильном огне обжарить в масляном соусе с петрушкой, добавив немного сока незрелого винограда или лимонного сока, а затем выложить на блюдо и тотчас подать на стол.

ТРЕСКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ (БРАНДАД). Сварите соленую треску, как описано выше, снимите с нее кожу, слейте жидкость. Разрежьте на небольшие куски, влейте в кастрюлю оливковое масло и положите туда же треску. Добавьте два толченых зубчика чеснока, хорошенько все перемешайте до тех пор, пока треска не смешается с маслом, добавьте перец, лимонный сок, выложите горкой на блюдо и подавайте на стол.

ТРЕСКА СОЛЕНАЯ В ЧЕРНОМ МАСЛЕ. Подготовьте и сварите треску так же, как описано выше, слейте жидкость, приготовьте черное масло, действуя следующим образом. Положите в

сковороду сливочное масло, растопите его и держите на огне, пока не почернеет, но масло при этом не должно подгореть. Затем добавьте веточки петрушки и зажарьте их в этом сливочном масле. Положите в соус достаточное количество уксуса, не добавляя соль. Выложите треску на блюдо, полейте этим соусом и подавайте на стол.

ТРЕСКА СОЛЕНАЯ СО СЛИВКАМИ. Готовится так же, как описано выше, таким же образом отваривается. Затем слейте с трески жидкость, выложите ее на блюдо и полейте соусом для трески. Для приготовления этого соуса положите в кастрюлю 120 г сливочного масла, ложку муки, щепотку петрушки, мелко нарезанную луковицу лука-татарки, перец, соль, натертый мускатный орех и стакан сливок или молока. Поставьте на огонь, непрерывно перемешивайте при кипячении в течение 15 минут, вылейте на рыбу и подавайте на стол.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ И СОЛЕНАЯ ПО-ГОЛЛАНДСКИ. Приготовьте очень свежую или соленую треску. О свежести рыбы вы можете узнать, пощупав ее; самая лучшая рыба имеет белую кожу с желтыми пятнами. Выпотрошите рыбу, удалите жабры, промойте в нескольких водах, перевяжите бечевкой голову и положите рыбу в форму для варки рыбы. Варите в хорошем рассоле, не давая кипеть. Для варки этой рыбы нужно в кастрюлю добавить немного молока. Когда рыба будет готова, за пять минут до подачи на стол выньте ее из воды, дайте стечь жидкости, положите рыбу на блюдо, в котором собираетесь подавать ее на стол, а в духовку поместите отваренный в воде и очищенный картофель; в соуснике должно быть растопленное сливочное масло. Эту рыбу можно подавать на стол с соусом из устриц или с белым соусом с каперсами, либо с соусом к треске.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ ИЛИ СОЛЕНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ. Если у вас есть хорошая треска, очистите ее, удалите кожу и хребет, приготовьте соус бешамель *(см. соответствующий рецепт)*, удостоверьтесь в том, что соус не слишком густой, положите в него треску и нагрейте, не доводя соус до кипения. Выложите на блюдо с помощью кухонного ножа, затем посыпьте панировочными сухарями и, если сочтете нужным, добавьте немного сыра пармезана. Полейте растопленным сливочным маслом, как в случае трески с масляным соусом; по краям блюда разложите круглые куски хлеба, поставьте блюдо в духовку, дайте зарумяниться. Выньте из духовки, уберите хлеб и замените эти куски другими кусочками хлеба, который надо окунуть в сливочное масло, затем можете подавать на стол.

ТРЕСКА СОЛЕНАЯ ПО-БУРГУНДСКИ. Нарежьте кружочками пять или шесть луковиц, положите их в кастрюлю вместе с

хорошим куском сливочного масла, поджарьте и подрумяньте. Когда лук подрумянится, приготовьте темное сливочное масло, вылейте его на лук, добавьте соль, перец и уксус. Варите рыбу, как описано в рецепте приготовления трески с масляным соусом с петрушкой. Слейте жидкость, выложите рыбу на блюдо, полейте соусом с луком, который вы только что приготовили, вместе с темным сливочным маслом и подавайте на стол.

ХВОСТЫ ТРЕСКИ ПО-АНГЛИЙСКИ. От-варите хвосты трески, как описано выше, и хорошенько слейте жидкость. Приготовьте соус, взяв два лимона, нарезанные кубиками, филе анчоусов, мелко нарубленную петрушку и лук-татарку, лук-шалот, щепотку перца, зубчик чеснока. Добавьте кусок сливочного масла и немного растительного масла. Нагрейте этот соус на слабом огне, тщательно перемешивая его. Половину соуса выложите на дно блюда, на него поместите треску, обложите ее гренками, обжаренными в сливочном масле. Сверху на рыбу вылейте остальной соус, посыпьте панировочными сухарями и поставьте примерно на четверть часа в духовку, где огонь горит снизу и сверху. Почистите края блюда и подавайте на стол.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ ИЛИ СОЛЕНАЯ ПО-НОРВЕЖСКИ. Найдите свежую маленькую треску, разрежьте ее на четыре-пять кусков, выньте кости, залейте растопленным сливочным маслом вместе с лимонным соком, мелко нарезанной петрушкой, луком-шалотом и пряными травами. Положите в кастрюлю, влейте туда маринад и полейте им сверху. Посыпьте панировочными сухарями, полейте растопленным сливочным маслом, обжарьте в духовке и подавайте под соусом с белым вином, яичными желтками и мускатным орехом.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ, ЗАЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ СО СЛИВКАМИ И УСТРИЦАМИ *(подготовьте рыбу так же, как описано в других рецептах)*. Положите внутрь трески постный или жирный фарш, если он постный, то делается из рыбы, а жирный фарш — мясной. Во всем следуйте тем же инструкциям, которые были даны для приготовления свежей трески в соусе сент-менеу с грибами. Только, вынув рыбу из духовки, полейте ее соусом со сливками и устрицами.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ В СУХАРЯХ. Разрежьте треску на пять-шесть кусков, залейте их маринадом, в состав которого входит сок двух лимонов, растопленное сливочное масло и мелко нарезанные петрушка, лук-шалот, чеснок, тимьян, лавровый лист, лук-татарка, базилик, а также соль и перец. Выложите рыбу на блюдо, залейте маринадом, посыпьте сухарями и запеките в духовке, где огонь горит сверху и снизу.

ТРЕСКА СОЛЕНАЯ

Говоря о свежей треске, мы уже сказали почти обо всем, что хотели сказать о треске соленой, однако остается привести несколько деталей, касающихся соленой трески и способов ее приготовления. «Я не могу помешать себе, — пишет Андерсон, — отметить мимоходом, что эту ненасытную рыбу природа наделила весьма замечательным свойством, которым хотели бы обладать многие из наших гурманов. Дело в том, что каждый раз, когда из-за своей жадности треска глотает кусок дерева или еще какой-нибудь неперевариваемый предмет, она может выбросить наружу свой желудок, вывернуть его наизнанку перед собственной пастью, освободить от содержимого, хорошенько прополоскать морской водой, а затем вновь вернуть его на место и продолжать есть».

В статье, посвященной треске свежей, мы сочли необходимым опустить кое-какие рецепты. Приводим здесь рецепт приготовления из солкой трески провансальского блюда, которое называется брандад. Мы взяли этот рецепт из книги Юрбена Дюбуа «Кухня всех стран».

ТРЕСКА СОЛЕНАЯ, КАК ЕЕ ГОТОВЯТ В МОНПЕЛЬЕ (ТРЕСКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ). Возьмите половину соленой трески, которая должна быть толстой и достаточно мягкой, разрежьте на квадратные куски, сложите их в кастрюлю с холодной водой. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите жидкость до кипения. Когда закипит первый раз, снимите с огня. Через четверть часа откиньте рыбу на сито и удалите все кости и хребет, а мякоть и кожу положите в керамическую посудину и размельчите. Обжарьте в растительном масле две ложки мелко нарезанного лука и зубчик чеснока. Когда лук слегка подрумянится, выньте чеснок и смешайте треску с луком в кастрюле. Затем разогрейте ее и сразу же переложите треску в ступку и разотрите. Когда получится однородная масса, переложите ее в кастрюлю, хорошо перемешайте и разомните ложкой, постепенно вливая в рыбу полбутылки оливкового масла. Когда масло впитается, перемешивайте еще несколько минут, затем добавьте сок одного лимона, а также дополнительно около одного стакана растительного масла, которое тоже надо добавлять постепенно. На этой стадии полученное пюре должно быть достаточно густым и маслянистым. Если оно получается слишком жидким, добавьте две ложки густого соуса бешамель. Если пюре слишком густое, влейте несколько ложек хороших сырых сливок, этого будет достаточно. Добавьте перец и мускатный орех, если нужно —

немного соли и щепотку мелко нарезанной петрушки. Перемешивайте еще две минуты и влейте сок от одного лимона — должна получиться достаточно плотная, но нежная масса, гладкая и приятная на вкус. Чуть-чуть нагрейте ее, не переставая перемешивать, и выложите горкой в середину продолговатого блюда. С двух сторон положите крустады, которые по форме должны быть вырезаны как три четверти круга и располагаться на обоих концах блюда. Посыпьте мелко нарезанными кусочками трюфеля, наверх положите двух цельных раков и между ними один целый круглый трюфель. Заполните крустады жареными устрицами, воткните две тонкие металлические палочки, у основания окружите эти палочки рыбными эскалопами и трюфелями, чередуя их друг с другом. Заполните пространство в середине горкой из мелких пирожков с устрицами. Получившееся блюдо можно подавать как одно из горячих рыбных блюд во время торжественного обеда.

ТРЕСОЧКА

Эта рыба нередко встречается в Средиземном море. У нее нежная мякоть, приятная на вкус. В Париже из нее готовят сэндвичи с кремом Мо, а на побережье Бретани кладут ее на хлеб с маслом и получают очень аппетитные бутерброды; на банках Ньюфаундленда эта рыба служит в качестве наживки при ловле трески.

ТРУБОЧКИ

Так называют некоторые виды тонкой выпечки за их форму.

ТРУБОЧКИ А ЛЯ Д'ЭСКАР, ИЛИ КАНАПЕ С АБРИКОСАМИ (рецепт господина де Куршана). Приготовьте пол-литрона слоеного теста в десять сложений, раскатайте кусок размером 18 квадратных дюймов и разрежьте его на 24 небольшие полоски шириной в девять линий. Подготовьте 24 деревянные палочки. Они должны быть сделаны из гладкого бука, иметь в длину шесть дюймов, а в диаметре шесть линий и к концу быть слегка заостренными, чтобы их можно было легко вынуть из теста, когда тесто поджарится. Причем тонкий конец должен выниматься более легко. Слегка смажьте сливочным маслом эти палочки, смочите восемь полосок вашего слоеного теста и начните наматывать их на палочки с тонкого конца в сторону толстого конца, чтобы у вас получилось что-то вроде винта длиной в четыре дюйма. Таким же образом поступайте с остальными палочками. Готовые трубочки разложите на железный лист на расстоянии два дюйма друг от друга, слегка смажьте сверху яйцом, поставьте в горячую духовку. Когда трубочки испекутся и зарумянятся, посыпьте их сахарной пудрой и глазируйте в духовке на огне как обычно. Когда вынете трубочки из духовки, удалите из них палочки, при этом выкладывайте трубочки на холодный лист. Перед подачей на стол закройте их сверху яблочным желе и малиновым или абрикосовым мармеладом.

ТРУБОЧКИ (рецепт господина Бовилье). Приготовьте слоеное тесто, нарежьте его полосками шириной в 13 мм, возьмите гладкие тонкие палочки и положите полоску теста на один из концов такой палочки. Закручивайте палочку вместе с тестом, пока не дойдете до противоположного конца, где тесто следует закрепить. Сделав трубочки таким образом, выложите их на противень, смажьте яйцом и испеките. Когда они будут почти готовы, выньте из них палочки, придвиньте трубочки друг к другу, посыпьте сахарной пудрой, глазируйте в духовке и заполните трубочки вареньем. Выложите на блюдо и подавайте на стол.

ТРЮФЕЛИ*

Наконец-то мы пришли в святую святых всех знатоков кулинарии, к этому слову, которое гурманы всех времен никогда не произносили без того, чтобы поднести руку к шляпе: мы дошли до *Iuber cibarium*, до *lycoperdon gulosorum*, до трюфеля. Ученым задавали вопросы, чтобы узнать, что же такое это клубневидное образование, и после двухтысячелетней дискуссии ученые ответили нам, как и в первый же день: «Мы не знаем». Задавали этот вопрос самому трюфелю, и трюфель ответил: «Ешьте меня и восхищайтесь Богом». Писать историю трюфеля значило бы попытаться написать историю мировой цивилизации, в которой, оставаясь немыми, трюфели приняли большее участие, чем законы Миноса, чем трапезы Солона. Причем их роль была весьма велика во все великие эпохи развития народов при любом блеске любых империй. Трюфели были в Риме, Греции и Ливии. Пройдя по трюфелям, варвары затоптали и уничтожили их. Начиная от времени Августула до правления Людовика XV трюфели ушли со сцены, на которой вновь появились лишь в XVIII в., и достигли апогея своей славы при парламентском правлении 1820–1840 гг. Как сказано в «Разговорном словаре», у нас во Франции существует несколько видов трюфелей: черный трюфель, серый трюфель, фиолетовый трюфель и трюфель с чесночным запахом. Во многих наших департаментах эти разновидности трюфеля собирают. Цепь известковых гор и холмов, которая проходит вдоль департаментов Об, Верхняя Марна и Кот-д'Ор, богаты серым трюфелем, столь же нежным на вкус, как белый трюфель с чесночным запахом из Пьемонта. Черный трюфель в больших количествах произрастает на землях Перигора, Ангулема и Кверси. Он встречается также в окрестностях Тара, Дрома, департаментах Изер, Воклюз, Эро, Тарн, в Восточных Пиренеях, в Юрском массиве, в Арденнах, в департаменте Лозер. В многочисленных лесах Турени растут трюфели очень высокого качества.

Брийа-Саварен говорит, что трюфель — это бриллиант нашей кухни. Он вызывает эротические и гастрономические воспоминания у лиц того пола, который носит платья, а также гастрономические и эротические воспоминания у представителей того пола, который носит бороду. Трюфель не оказывает положительного воздействия на потенцию, но иногда может сделать женщин более нежными, а мужчин более любезными (*см. статью Соусы*, в которой мы уже много говорили о трюфелях, рассказывая о них разные истории, а также о трюфелях, которые там рассматриваются как компоненты соусов).

ТРЮФЕЛИ, ПЕЧЕННЫЕ В ЗОЛЕ. Очистите щеткой трюфели, опущенные в воду, чтобы удалить землю, которая на них всегда остается. Затем оботрите, положите на двойной лист бумаги, предварительно завернув в ломтики свиного сала, посыпанные солью и перцем, сложите бумагу и сверху накройте третьим листом бумаги, смоченным водой. Пеките в горячей золе, чтобы сверху был умеренный огонь. Когда трюфели испекутся, выньте их, оботрите и подайте на стол, накрыв сложенной салфеткой. Можно также запекать их сухими в промасленной бумаге, чтобы использовать для приготовления постных блюд.

ТРЮФЕЛИ В ШАМПАНСКОМ. Очистите крупные трюфели, положите на дно кастрюли ломтики телятины и окорока, на них выложите трюфели, а также сборный букет пряных трав, несколько цельных шампиньонов. Залейте растопленным свиным салом, посыпьте солью и перцем, сверху накройте ломтиками сала. Влейте сладкое белое вино и тушите на медленном огне. Когда грибы будут готовы, снимите их с огня, удалите часть жира с подливки и процедите ее через сито.

ТРЮФЕЛИ НА ПАРУ. Влейте в кастрюлю два стакана белого вина, небольшой стакан водки и закройте сверху сеточкой, как это рекомендуется делать для картофеля, положите трюфели на эту сетку рядами и накройте кастрюлю крышкой. Когда вы увидите, что из-под крышки выходит пар, закройте ее сверху

влажной тряпкой. Пар будет конденсироваться и оседать на трюфели. Когда трюфели будут готовы, выньте их из кастрюли, оставьте на короткое время на воздухе, а затем выложите горкой на тарелку. Можете сохранить этим трюфелям их природный вкус. Для этого нужно только завернуть их по отдельности в промасленную бумагу и варить на пару в кипящей воде.

ТРЮФЕЛИ В ПРЯНОМ ОТВАРЕ. Положите в кастрюлю лук-татарку, лавровый лист, гвоздику, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, подготовленные соответствующим образом трюфели и залейте бордоским вином. Когда будут готовы, выложите трюфели горкой на салфетку.

ГОРКА ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ. Очистите щеткой, промойте трюфели, откиньте на дуршлаг, посыпьте солью и перцем. Возьмите свежее мелко нарезанное свиное сало, разотрите его в ступке, разделите на две части. Одну часть используйте для того, чтобы смазать поверхность формы из слоеного теста, на которую положите трюфели в форме пирамиды, а вторую часть растертого свиного сала выложите на вершину этой пирамиды. Сверху покройте ломтиком свиного сала, а на него положите еще один слой того же теста, которое, повторяя выемки и выпуклости положенных друг на друга трюфелей, будет имитировать утес или скалу. Затем смажьте яйцом поверхность теста и сделайте в середине небольшое отверстие, после чего поставьте на час в горячую духовку. Выньте блюдо из духовки, кончиком ножа удалите ломтики сала, а после этого вновь закройте крышкой из теста и подавайте в очень горячем виде в качестве антреме (рецепт Куршана и Александра Дюма).

РАГУ ИЗ ТОНКИХ ЛОМТИКОВ ТРЮФЕЛЕЙ. Нарежьте трюфели тонкими ломтиками, пассируйте их в сливочном масле, добавив лук-шалот, мелко нарубленную петрушку, соль и перец. Влейте добрый стакан хорошего белого вина сотерн и две ложки мясного сока или наполовину уваренного мясного бульона. Перед подачей на стол добавьте ложку оливкового масла или кусок сливочного масла.

БЕЛЫЕ ТРЮФЕЛИ. Как известно, эти великолепные трюфели встречаются в Пьемонте. Они составляют особый вид, который столь высоко ценится гурманами, что некоторые из них предпочитают белые трюфели нашим французским черным трюфелям.

Отличительной особенностью белого трюфеля является то, что его совсем не нужно варить. Промойте белый трюфель, оботрите его, затем маленьким ножичком снимите небольшую черную пленку с его поверхности. Нарежьте эти трюфели тонкими ломтиками, столь тонкими, как только сможете, разогрейте их в соусе или с гарниром, который должен им соответствовать. Белые трюфели также подают в виде салата. В этом случае надо их тонко нарезать, затем разогреть растительное масло, в которое добавлено несколько филе анчоусов, протертых через сито. Когда масло будет очень горячим, положите в него трюфели, посыпьте солью и перцем, поставьте на сильный огонь и быстро снимите с огня.

ТРЮФЕЛИ В СУХАРЯХ. Выберите семь-восемь хороших трюфелей, которые должны быть круглыми и правильной формы. Разрежьте пополам, выньте серединку с помощью ложки для овощей. Нарежьте мякоть, вынутую из середины трюфелей, на мелкие кубики, смешайте их с равным количеством жареной гусиной печенки. Добавьте соль, перец, а для загустения немного уваренного темного соуса. Положите половинки трюфелей рядом друг с другом в невысокую кастрюлю и заполните фаршем.

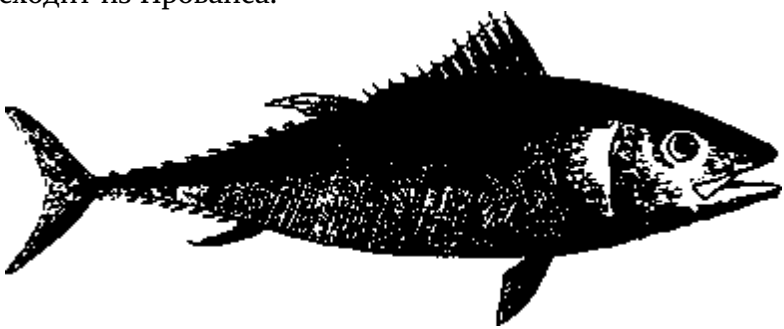
Влейте внутрь немного вина, вскипятите жидкость и поставьте кастрюлю в духовку, а через десять минут выложите трюфели на блюдо.

САЛАТ ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ, КАК ЕГО ГОТОВЯТ В ТУЛУЗЕ. Господин Юрбен Дюбуа, один из великих французских кулинаров, который работает за границей, дает нам такой рецепт приготовления этого блюда, сопровождая его восторженными словами: «Это блюдо представляет собой недавнее творение науки города Тулузы. Творение это доказывает, что во Франции великое искусство кулинарии существует повсюду и практикуется всегда с одинаковым успехом». Выберите пять или шесть черных трюфелей, они должны быть свежими и обладать приятным запахом, возьмите также три очень нежных и мягких донца артишоков. Хорошенько очистите трюфели щеткой, промойте их, очистите от кожицы, очень тонко нарежьте и положите в какую-нибудь посудину. Очистите артишоки от жестких листьев, чтобы остались только те, которые можно считать мягкими и нежными. Затем разрежьте артишоки вдоль, а каждую половинку нарежьте тонкими ломтиками, как только можете. Эти ломтики должны иметь одинаковую толщину с ломтиками трюфелей. Немного подержите кусочки артишоков в соли, через десять минут дайте им стечь на салфетку. Протрите через сито три вареных яичных желтка, выложите их в керамическую посудину, добавьте немного горчицы и влейте полстакана самого лучшего растительного масла, а также немного уксуса с эстрагоном. Натрите дно салатницы зубчиком чеснока и выложите в эту салатницу трюфели и артишоки слоями, чередуя их и посыпая солью и перцем. Туда же положите часть яиц, разведенных растительным маслом. Через десять минут перемешайте трюфели и артишоки прямо в салатнице, чтобы они хорошо смешались с приправами. Этот салат достоин очень высокого звания.

САЛАТ ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ ПО-РУССКИ. Очистите от кожицы несколько черных трюфелей. Положите их в неглубокую кастрюлю. Влейте небольшое количество мадеры, посолите и варите три-четыре минуты. Затем тонко нарежьте и сразу выложите в керамическую посудину. Добавьте соль и перец, влейте немного растительного масла, накройте крышкой и оставьте на десять минут. Затем посыпьте щепоткой эстрагона, лука и мелко нарезанной петрушки. Для загустения добавьте три четыре ложки майонеза. Выложите на блюдо, покройте сверху майонезом и в конце добавьте ложку английской горчицы *(см. в статье Соусы параграф, посвященный трюфелям)*.

ТУНЕЦ

Это морская рыба, которая дважды появляется в Средиземном море и ловится вблизи Марселя, у побережья Корсики, в окрестностях острова Эльбы, а также в Сицилии и у побережья Африки. Именно о тунце можно сказать, что это ни рыба, ни мясо. Рыбаки прозвали его «теленком монахов», потому что некоторые куски мякоти тунца напоминают по вкусу и белой окраске мясо теленка. Тунца едят свежим и чаще маринованным. Почти любой маринованный тунец, который употребляется в пишу во Франции, происходит из Прованса.



Сеть, с помощью которой ловят тунца, называется мадраг. Один человек все время должен дежурить и считать, сколько тунцов входит в эту сеть, поскольку ни один не может выпутаться из многочисленных петель этой сети — сколько тунцов войдет в сеть, столько же и будет поймано. Когда рыбаки считают, что число тунцов достаточно, то закрывают вход в сеть и вытаскивают ее из воды. Рыбаки залезают в сеть и убивают тунцов ножом, в результате вытекает огромное количество крови.

СПОСОБ МАРИНОВАНИЯ ТУНЦОВ. Выпотрошите тунца, который только что пойман, нарежьте его на куски, зажарьте куски на решетке, затем обжарьте во фритюре в растительном масле, добавьте соль и перец и положите в небольшие бочонки в растительное масло с уксусом.

ТУНЕЦ НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите большой кусок тунца, нашпигуйте его кусочками угря и анчоусами. Зажарьте, поливая при этом постным маринадом, в котором содержится мелко нарезанный кружочками лук, ломтики лимона, лук-татарка, соль, перец и лавровый лист. Один ливр сливочного масла положите в поддон для вертела. С маринада следует снять жир и для загустения добавить крепкую темную подливку, а также несколько каперсов. Полученный соус вылейте на готового тунца.

ТУНЕЦ В ФОРМОЧКЕ. Сделайте из кулинарной бумаги коробочку, на дно положите ломтики тунца, пряные травы,

посыпьте панировочными сухарями и положите эту коробочку в форму для пирога. Запеките в духовке или жаровне, где огонь будет гореть сверху и снизу, и подавайте на стол.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА. Подают на стол с соусом ремулад в виде ломтиков зажаренной рыбы.

ТУРЕЦ, ЗАЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ. Ломтики маринованного тунца зажаривают во фритюре и подают с соусом ремулад.

ТУНЕЦ БЕЛЫЙ (АЛАЛУНГА)

Это рыба, которую ловят у берегов Средиземного моря. Название «белый тунец» ей дано на Мальте. Алалунга весит шесть — восемь килограммов. Мякоть этой рыбы приятна на вкус, но трудно переваривается.

ТУРАЧ

Турач — это дикая птица, которая живет стаями подобно куропатке. Я никогда не встречал эту птицу во Франции. Когда я приехал на побережье Каспийского моря, то однажды поднял на крыло стаю птиц, которые были мне не известны. Я выстрелил, и с первого же выстрела две птицы упали, росший рядом куст спас от меня остальных. Я не знал, как называется дичь, которую я убил, и вечером госпожа де Татар сообщила мне, что это была пара турачей.

«ТУРЕЦКАЯ ЧАЛМА»

Это разновидность старинной выпечки, которая делается в формах, напоминающих турецкую чалму. Эту выпечку делают из теста, которое применяется также для савойского сладкого пирога или для миндального торта. Можно также делать «турецкую чалму» с другим хрустящим тестом. Из любого вида теста, перечисленного выше, делают нижнюю корку для пирога, укладывая тесто в форму. Тесто должно доходить до краев формы. После чего ставят в духовку, проткнув тесто несколько раз кончиком ножа, чтобы оно не вздулось. Можно сделать тесто более тонким, иногда даже на дно формы кладут белое тесто для марципанов, приготовленное на сладком миндале, ядра которого растирают в ступке, ставят на огонь в кастрюле, добавив сахар, и непрерывно перемешивают лопаточкой. Когда масса сварится, то из нее делают нижнюю корку пирога и запекают до подрумянивания. Когда пирог испечется, внутрь кладут различные сорта цветного варенья, с одной стороны выкладывают варенье одного цвета, с другой — другого, и получается очень красиво. Украшают как можно более эффектно и подают в качестве антреме.

«ТУРЕЦКАЯ ЧАЛМА» А ЛЯ ТРИБУЛЕ. Возьмите 500 г растолченных фисташек и 250 г сахарного песка, небольшое количество мелко нарезанного зеленого лимона и 15 яичных желтков. Сотрите желтки в ступке, чтобы масса не получилась слишком жидкой. Взбейте все вместе, как для бисквитов. Взбейте также яичные белки в крепкую пену и смешайте их с приготовленной массой. Добавьте 250 г просеянной через сито муки и аккуратно перемешайте. Смажьте хорошим сливочным маслом форму для изготовления «турецкой чалмы», положите туда приготовленное вами тесто и пеките в духовке на слабом огне, предварительно посыпав сахарной пудрой. Через два часа, когда испечется, выньте из духовки и сделайте белую полосу из белой глазури и красноватую полосу из глазури, приготовленной с добавлением красителя кошениля.

«ТУРЕЦКАЯ ЧАЛМА» ОКРАШЕННАЯ. Обдайте кипятком и растолките в ступке 250 г фисташек. Когда они превратятся в однородную массу, добавьте к ней 375 г сахарного песка, растертый в ступке засахаренный лимон, немного зеленого лимона (померанца), нарезанного очень мелкими кусочками, и 12 яичных желтков. Взбейте все вместе с помощью двух деревянных ложечек. Потом отдельно взбейте в крепкую пену 12 яичных желтков, чтобы пена хорошо поднялась, и смешайте ее с

подготовленной ранее массой. Добавьте к ней 250 г очень мелкой муки, перемешайте все с помощью палочек. Смажьте хорошим сливочным маслом форму для «турецкой чалмы», положите туда тесто и пеките в духовке в течение трех часов. Когда «чалма» испечется, накройте ее толстым слоем глазури и варенья разного цвета. Четверть этого слоя сделайте из белой глазури, другую четверть из смородинового варенья, третью из абрикосового мармелада, а четвертую из засахаренного незрелого винограда или растертых в ступке фисташек. Вы можете подать это блюдо на стол в качестве антреме, которое производит очень сильное впечатление на гостей.

«ТУРЕЦКАЯ ЧАЛМА» С СЮРПРИЗОМ. Возьмите миндальное тесто, приготовленное из растертого в ступке сладкого миндаля, к которому добавляют немного взбитого яичного белка. Белок взбивают с небольшим количеством флендоранжевой воды и добавляют сахарную пудру. Это миндальное тесто растирают в ступке со свежим сливочным маслом, кожурой мелко нарезанного померанца, несколькими видами варенья, сахара и добавляют четыре-пять яичных желтков. Далее смазывают очень хорошим сливочным маслом форму, кладут в нее на дно и по краям миндальное тесто, приготовленное, как сказано выше. Форму с тестом оставляют в духовке на три часа. Когда пирог испечется, его вынимают из духовки, выкладывают на блюдо и покрывают вареньем разных цветов, как описано выше, и подают на стол.

ТЫКВА

Растение из одного семейства с огурцами и кабачками. Тыквы бывают громадных размеров, иногда их вес превышает сто килограммов. Из тыквы делают очень вкусные супы, кремы, сладкие пироги и другие изысканные блюда.

ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ ПО-СТАРИННОМУ. Нарежьте тыкву крупными кубиками и поместите их в кастрюлю, уварите до консистенции густой кашицы. В другой кастрюле пассируйте тыкву в сливочном масле и добавьте ложку картофельного крахмала, разведенного молоком, а также достаточное количество сахара. Оставьте все на какое-то время на медленном огне, пусть покипит. Когда масса уварится, снимите с огня и остудите. Смешайте с тремя яичными желтками, шестью размолотыми миндальными печеньями, добавьте четыре щепотки апельсинового цвета в сахаре и один взбитый яичный белок.

Намажьте кастрюлю сливочным маслом и посыпьте дно и края панировочными сухарями. Положите туда подготовленное пюре из тыквы, поставьте кастрюлю на красные угли, закройте крышкой и поверх крышки также положите угли. Когда пирог

зарумянится, переверните его на блюдо и подавайте с кремом, в который для загустения добавлены яичные желтки, поставив рядом с этим прекрасным антреме вино Люнель. Можете также украсить ваше блюдо засахаренным миндалем.

ТЫКВА С КИРШЕМ. Сделайте пюре из тыквы, как описано выше, вылейте его в блюдо, покройте слоем карамели и подавайте в горячем виде. При этом каждый из гостей у себя в тарелке будет поливать тыкву киршем по вкусу.

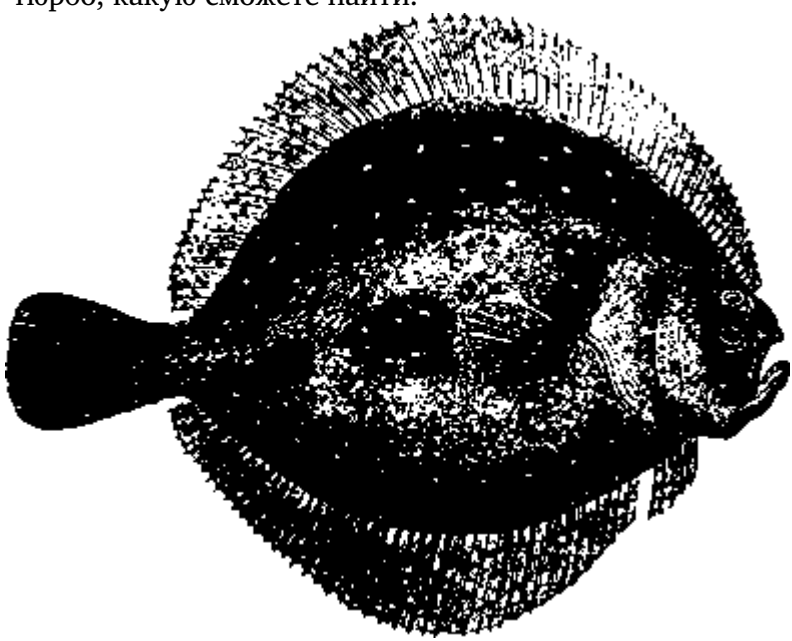
ТЫКВА С ПАРМЕЗАНОМ. Нарежьте тыкву на квадратные кусочки и поварите их четверть часа в кипящей подсоленной воде. Слейте избыток жидкости, положите в кастрюлю добрый кусок сливочного масла и обжарьте в нем куски тыквы с солью и специями. Выложите на блюдо, покройте слоем натертого сыра, запеките в духовке и подавайте на стол.

ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ. Запеките тыкву, как описано выше, затем выложите в кастрюлю со сливочным маслом, тертым сыром, шестью взбитыми яйцами. Все хорошо перемешайте и дайте вскипеть. Выложите на блюдо, смазанное сливочным маслом, обмажьте сверху яйцом, посыпьте сахаром и дайте зарумяниться в духовке.

Существует еще одна разновидность тыквы, которая отличается вытянутой формой и величиной своего плода, который иногда окрашен в зеленый, иногда в желтый или белый цвет. Мякоть едят различными способами. Иногда из нее готовят постный или жирный супы, можно приготовить из этой тыквы сладкие пироги или запеканки. Из нее также можно приготовить подобие сосисок со свежим сливочным маслом, крутыми яичными желтками и свежими желтками, а также петрушкой с добавлением соли, перца, пряных трав и так далее.

ТЮРБО

В одной и той же своей сатире Ювеналий одновременно сделал знаменитыми императора Домициана и тюрбо, ради чего был созван сенат. Прошло большое заседание сената, но вопрос оказался столь важным, что Отцы-законодатели разошлись, не решив, под каким соусом следует подавать это чудовищное животное. За неимением решения Римского сената мы довольствуемся решением Винсента де ля Шапеля, достопочтенного Отца-законодателя французской кулинарии. Насколько мы знакомы с античной кулинарией, нам не следует слишком жалеть, что в этом случае, как и во многих других, это досточтимое собрание несколько оплошало. Вместо тюрбо Домициана, которого очень трудно раздобыть, если верить описанию Ювеналия, возьмите самую хорошую и самую большую рыбу тюрбо, какую сможете найти.

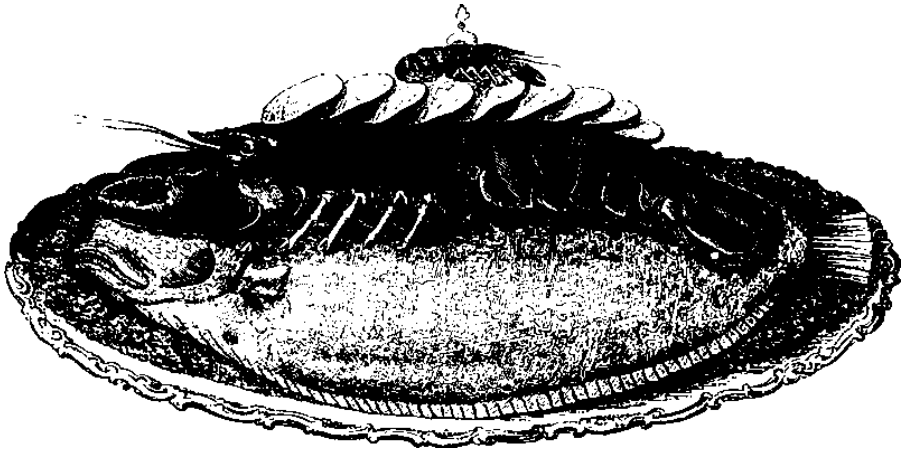


Она должна быть очень толстой, очень белой и очень свежей. Разрежьте ее вдоль до середины спины ближе к голове, чем к хвосту, и сделайте надрез длиной три-четыре дюйма в зависимости от величины тюрбо. Поднимите мякоть с двух сторон, разрежьте хребет вдоль отверстия, удалите три или четыре позвонка. Закрепите голову с помощью спицы и бечевки, которую надо пропустить между хребтом и первой жаберной костью. Натрите тюрбо лимонным соком, положите в форму для жарки камбалы, которую надо смочить соленой водой (рассолом)

и одной-двумя пинтами молока, добавьте две-три лимонных корки, нарезанных ломтиками, удалив мякоть и семечки. Как только ваша приправа начнет кипеть и «вздрагивать», накройте огонь и тушите рыбу, не давая ей кипеть. Закройте рыбу сверху промасленной бумагой и оставьте в соусе до подачи на стол. За четверть часа до подачи на стол слейте жидкость, положите на блюдо салфетку, на нее разложите корни петрушки, чтобы рыба, которую вы будете выкладывать на блюдо, легла ровно, а ее середина слегка поднималась. Выложите рыбу на блюдо поверх петрушки. С помощью больших ножниц ровно отрежьте усики рыбы и конец хвоста. Положите вокруг тюрбо веточки петрушки, а если рыба в некоторых местах разломилась, то замаскируйте эти места петрушкой. Рядом поставьте соусник с белым соусом с каперсами и другой соусник, в котором пикантный соус, или жирная подливка, или рыбный бульон, или хороший голландский соус.

Нижеследующие слова нужно присоединить к предписанию Винсента де ля Шапеля: «С этим блюдом из тюрбо подавайте голландский соус, либо соус с устрицами, либо жирный томатный соус, либо белый соус с хреном и специями, а лучше всего по сравнению с другими соусами подать к этой рыбе масло из омаров и мелко нарубленный фарш из этой рыбы».

ТЮРБО ПО-АНГЛИЙСКИ. Англичане, которые, естественно, известные едоки рыбы, для каждой рыбы готовят заранее намеченный соус, с которым данную рыбу всегда и подают. Так вот, с тюрбо англичане обычно едят соус с омарами или соус с креветками. С вареным лососем они подают соус с петрушкой и нередко вместе с салатом из огурцов. С треской они подают устричный соус, который гурманы требуют обязательно. С мерланом англичане подают соус яичный, а с вареной макрелью — соус с петрушкой или соус из крыжовника. С жареной во фритюре рыбой (мерланы, форели, корюшка, мелкая камбала) они подают анчоусное масло.



Выберите свежую камбалу-тюрбо, которая должна быть белой и толстой. Выпотрошите ее и обрежьте плавники, которые идут вокруг туловища рыбы, разрежьте ее вдоль с темной стороны тела. Разрез должен быть расположен поблизости от спинного хребта. После этого положите рыбу в большую посудину с холодной водой и мочите в холодной воде в течение часа. Слейте воду, свяжите бечевкой голову, положите рыбу на решетку специальной посуды, в которой жарятся камбалы, повернув к решетке темную сторону туловища, посыпьте солью и залейте холодной водой. Поставьте посудину на сильный огонь, чтобы жидкость закипела. Когда жидкость вскипит один раз, отодвиньте на край плиты и держите там в течение 40–50 минут при одной и той же температуре, но не давая кипеть. Одновременно сварите в соленой воде одного омара, дайте ему остыть. Выньте мясо из хвоста, стараясь не испортить панцирь. Нарежьте мясо ломтиками, положите в маленькую кастрюлю, нарежьте приправы, нарежьте также мясо из клешней омара квадратными кусочками и оставьте все это под крышкой. Приготовьте масляный соус. Когда он будет готов, добавьте мелкие кусочки омара и держите соус на водяной бане. Непосредственно перед подачей на стол слейте с рыбы жидкость, развяжите веревочку и переложите рыбу на широкое блюдо, дно которого покрыто овальной дощечкой. Проткните две дырочки и покройте сверху салфеткой. Почти нет необходимости говорить, что белая сторона рыбы должна находиться сверху. Положите вареного омара в середину рыбы. На панцирь омара положите мясо из его хвоста, нарезанного ломтиками, а весь панцирь проткните металлической палочкой, на которую надеты два рака и один трюфель. Окружите тюрбо листьями петрушки и отдельно подайте соус.

КАДЖИОРИ ИЗ ТЮРБО. Это блюдо происходит из Индии, его в наше время везде подают в Англии, и в этом смысле может

показаться, что Англия стала колонией Индии. Отделите филе с небольшой сырой рыбы тюрбо, нарежьте крупными кубиками, обжарьте на сильном огне со сливочным маслом в течение только двух минут, добавьте соль, перец и снимите кастрюлю с огня. Мелко нарежьте одну луковицу, обжарьте в сливочном масле, не давая подрумяниться, положите туда же 500 г промытого риса, с которого тщательно слита вода. Рис должен для этого находиться в течение часа на сите. Через несколько секунд влейте рыбный бульон так, чтобы его высота в три раза превышала высоту риса. Варите на сильном огне 10–12 минут, затем снимите кастрюлю с огня и держите ее около дверцы духовки до тех пор, пока рис не станет почти сухим. После этого смешайте рис с филе тюрбо, посыпьте щепоткой кайенского перца, влейте сверху несколько ложек соуса, а также добавьте три мелко нарезанных крутых яйца и, наконец, кусок сливочного масла, разрезанный на небольшие дольки. Выложите рис сразу же в глубокое блюдо и полейте сливочным маслом, которое обжаривалось с лесными орехами.

КАМБАЛА ТЮРБО, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ДАТСКИ. Возьмите небольшую рыбу тюрбо, которая должна быть очень свежей. Можете взять половину тюрбо, если по размеру такой половины будет достаточно для того числа гостей, которых вы пригласили. Отделите мякоть от хребта и нарежьте поперек, чтобы получились длинные кусочки филе, имеющие два-три сантиметра в толщину. Положите эти куски филе в керамическую посудину, посыпьте солью и специями, сварите пять-шесть крутых яиц, разрежьте каждое на четыре части, посыпьте солью и перцем, а также петрушкой и держите в закрытой кастрюле. Просейте через сито 400–500 г крупы семуль крупного посола, чтобы в ней не оставалось нисколько муки. Добавьте друг за другом два яичных желтка, растирая их ладонями. Выложите получившуюся крупу на железный лист и подсушите в сушильном шкафу. Еще раз разотрите руками, растирая образовавшиеся комочки, и сварите в соленой воде, чтобы она стала густой и сухой. Мелко нарежьте две белые луковицы, горсть зеленой петрушки и 8—10 свежих шампиньонов. Обжарьте лук в кастрюле со сливочным маслом, не давая ему изменить цвет, положите туда же шампиньоны. Обжарьте так, чтобы упарилась жидкость, выделившаяся из шампиньонов. Посыпьте мелко нарезанными травами и добавьте ложку муки. Влейте полстакана белого вина, добавьте один лавровый лист и доведите соус до кипения. Когда закипит, продолжайте варить еще несколько минут, после чего положите в соус мелко нарезанную петрушку и филе тюрбо. Накройте кастрюлю крышкой, дайте соусу вскипеть дважды, затем отодвиньте на край плиты и держите там пять минут. Дайте соусу

остыть вместе с рыбой. Приготовьте слоеное тесто, взяв для этого 500 г хорошей муки и 250 г сливочного масла или свиного жира. Сделайте слоеное тесто в шесть сложений, дайте ему отстояться. Отделите одну четвертую, а остальную часть теста раскатайте скалкой и разложите в прямоугольную форму. Тесто должно иметь в ширину 30–35 см, а в длину в два раза больше. Скрутите тесто, чтобы затем выложить его на металлический лист, при этом раскручивая. Смочите тесто, затем в середину его положите толстый слой вареной и охлажденной крупы семуль, тоже придав форму прямоугольника, но этот прямоугольник должен быть меньше размерами, чем тесто. Поверх этого слоя выложите рыбное филе, чередуя его с пряными травами и крутыми яйцами, а также две дюжины бланшированных устриц. Сверху и по бокам рыбы выложите остальную сваренную крупу, придайте пирогу выпуклую правильную форму, приподнимите тесто с краев и положите его на середину, прижимая к начинке и защипывая. Увлажните верх пирога. Раскатайте тесто, которое у вас было в запасе, сделав из него прямоугольник. Положите его сверху на ваш пирог так, чтобы покрыть почти целиком. Поверхность этого теста смажьте взбитыми яйцами, в середине сделайте отверстие, чтобы мог выходить горячий воздух и пар.

Кончиком ножа на поверхности теста сделайте надрезы. Поставьте тесто в духовку на медленный огонь, накройте сверху бумагой, перевяжите бечевкой и пеките час с четвертью. Тем временем бланшируйте две дюжины устриц в стакане белого вина. Из головы и костей рыбы с добавлением вина и овощей приготовьте примерно один литр бульона. Используя этот бульон, а также жидкость от варки устриц, приготовьте простой белый соус, для загустения добавьте три яичных желтка, а под конец сливочное масло, мелко нарубленную петрушку и лимонный сок. Положите в соус устриц и подавайте его на стол вместе с остальными компонентами блюда.

КАМБАЛА-ТЮРБО, ЗАПЕЧЕННАЯ В КРЕМЕ. Сварите в подсоленной воде половину тюрбо. Слейте жидкость, в которой она варилась, и удалите ребра от первого до последнего, а также темную часть кожи. Разделите мякоть на порции, которые заранее нарежьте, и выложите их рядом друг с другом в глубокое блюдо. Посыпьте мелко нарезанными сваренными шампиньонами, влейте несколько ложек хорошего соуса бешамель, который должен быть уварен и содержать все нужные специи и приправы. Выложите получившуюся массу горкой, полейте сверху соусом, посыпьте панировочными сухарями, полейте растопленным сливочным маслом и поставьте в духовку, где горит сильный огонь, чтобы поверхность зарумянилась в течение 10–12 минут.

Вынув блюдо из духовки, поставьте его на другое блюдо и не забудьте обложить вокруг картофельным пюре с яйцами.

ТЮРБО ПО-РЕГЕНТСКИ (старинный рецепт из Пале-Рояля). Сварите в кастрюле два или три ливра телятины, нарезанной ломтиками вместе с кусочками свиного сала с добавлением соли, перца, пучка петрушки, пряной зелени, нескольких луковиц с воткнутыми в них гвоздиками и двух лавровых листьев. Дайте телятине пустить сок. Когда масса начнет приставать ко дну кастрюли, положите в кастрюлю свежее сливочное масло с небольшим количеством муки. Когда получится мучная заправка, влейте в нее бульон и отделите от дна кастрюли с помощью ложки. На тюрбо положите ломтики свиного сала и сварите, влив в кастрюлю бутылку шампанского или другого вина, а также сок от телятины, а сверху положите телятину.

Когда все сварится, тушите некоторое время на горячей золе и углях, выложите на блюдо, сверху положите рагу из раков, а для загустения добавьте раковую подливку.

МАТЛОТ ИЗ ТЮРБО ПО-НОРМАНДСКИ. Разрежьте вдоль спины молодую камбалу-тюрбо, отделите кости, положите между мясом и хребтом хороший сырой масляный соус с петрушкой, мелко нарежьте две крупные луковицы. Возьмите серебряное блюдо размером с вашу камбалу, положите сверху лук и большой кусок сливочного масла, посыпанного солью, крупным перцем, тимьяном, растолченным лавровым листом, мелко нарезанной петрушкой и добавьте немного тертого мускатного ореха. Сверху лука выложите рыбу, посыпьте ее солью, добавьте лимон и немного расплавленного сливочного масла. Влейте бутылку хорошего пенистого сидра, поставьте ваше блюдо на небольшую жаровню, а поверх жаровни поставьте переносную печку, в которой будет гореть очень слабый огонь. Во время жарки поливайте соком.

КАМБАЛА-ТЮРБО, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПАРМЕЗАНОМ. Сварите тюрбо в бульоне со специями. Охладите, снимите кожу и удалите кости. Выложите мясо в посудину с постным соусом бешамель. Нагрейте, не давая закипеть. Положите на блюдо, которое можно ставить на огонь, посыпьте панировочными сухарями, смешанными с тертым пармезаном, полейте растопленным сливочным маслом. Поставьте на слабый огонь и дайте запечься, поместив сверху переносную печку.

МОЛОДЫЕ КАМБАЛЫ-ТЮРБО НА БЛЮДЕ. Выпотрошите и промойте одну, две или три молодых камбалы-тюрбо, слейте с них жидкость, разрежьте вдоль спины, положите на дно блюда сливочное масло, посыпьте небольшим количеством соли и мелко нарезанной пряной зелени. На блюдо положите тюрбо, панируйте

их сухарями и мелко нарезанными пряными травами, добавьте немного соли и пряностей, слегка полейте растопленным сливочным маслом. Вниз налейте достаточное количество белого вина и поставьте на плиту, а затем поместите под переносную печку либо в большую духовку, если у вас есть такая возможность. Удостоверьтесь, что рыба готова, попробовав ее пальцем: если тюрбо хорошо зажарилась, то она на ощупь мягкая. Подайте вместе с жидкостью, в которой она тушилась, или слейте эту жидкость и подавайте тюрбо на стол с итальянским соусом.

МАЙОНЕЗ ИЛИ САЛАТ ИЗ ТЮРБО. Отделите филе одной рыбы, очистите и нарежьте кусочками. Выложите в миску, добавьте соль, крупный перец, мелко нарезанные овощи, как для соуса равигот, растительное масло и уксус с эстрагоном. Выложите филе кольцом на блюдо, вокруг сделайте гирлянду из крутых яиц, украсьте филе анчоусов, корнишонами, кистями эстрагона, трюфелями, свеклой и каперсами. Вокруг блюда разложите красивые кусочки желе, а в середину положите соус-майонез или, что еще лучше, зеленый соус.

ФИЛЕ ТЮРБО В СОУСЕ БИГАРАД. Снимите филе с одной молодой камбалы-тюрбо, нарежьте их тонкими кусочками и потушите в лимонном соке с добавлением соли, перца и небольшого количества чеснока. Перед подачей на стол выложите на чистую салфетку, чтобы впиталась жидкость, посыпьте мукой и зажарьте во фритюре до приятного цвета. Выложите на блюдо и подавайте с соусом, который готовится на рыбной подливке с добавлением померанцевого сока.

У

УГЛУБЛЕНИЕ-«КОЛОДЕЦ»

В кулинарии так называют углубление, которое делают при изготовлении теста в муке, чтобы класть туда различные компоненты, входящие в состав теста: так их удобнее разводить и смешивать с ними дрожжи. Углубление-«ксшодец» обозначает также свободное пространство в середине кусков мяса, выложенных горкой. В это углубление кладут рагу, подливку или какой-нибудь гарнир.

УГОРЬ

Египтяне возвели угря в ранг богов. Они оказывали ему религиозные почести, выращивали угрей в садках, куда жрецы должны были каждый день носить им сыр и внутренности животных. Они приручали священных угрей и украшали их драгоценными колье. Атоней называет угря сыном Юпитера. Мы не будем пытаться понять, каким образом такую знаменитую генеалогию можно приписать животному, которое постоянно живет в тине, где дышит отвратительными газами, иногда делающими ядовитым мясо угря. Угорь обладает теми же повадками, какие имеет змея: он пытается укусить, если имеет на это силы, а иногда кусается очень жестоко. Тело угря холодное, липкое и скользкое, без чешуи и покрыто только кожей, которая легко снимается. Угорь такой живучий, что если его разрезать на 10–12 кусков, каждый из этих кусков продолжает двигаться. Угри достигают огромных размеров в Италии, особенно в болотах Комачьо, где встречаются длиной свыше двух метров и весом до десяти килограммов. В Албании встречаются угри толщиной с мужскую ляжку. О происхождении угрей наука ничего не может нам сказать, поэтому угри в наши дни остаются тайной. Утверждают, будто угри, пол которых, по словам Пизанелли, нельзя различить, отправляются размножаться в море. Говорят также, что у берегов Сены, в ее низовьях и, в частности, в Леконе, около Эльбёфа, угри проходят в таких количествах, что можно заполнять ими целые лохани, но самого большого размера угри достигают в Польше и в Шотландии. Население относится к ним так же, как к змеям, и жители этих стран угрей не едят. Евреи воздерживаются от них по религиозным соображениям. В Шотландии однажды нашли угря, который имел длину шесть метров, а в окружности 65 см. Моряки, которые поймали его, съели этого угря и нашли, что вкус у него был очень приятным. Речные угри — лучшие по качеству и, следовательно, пользуются наибольшим спросом. У них коричневато-голубая спина, а брюхо серебристо-белое, чистое и гладкое. В то же время обитающие в прудах, болотные угри или угри, которые водятся в канавах, имеют землистый цвет туловища. Каждый знает, что эти животные настолько любят тину, что когда спускают воду в прудах, угрей удается выгнать из грязи, только стреляя из ружья, чтобы их напугать, и тогда их можно вытащить на берег.

Те угри, которых удается таким образом выгнать из «насиженного» места, где они живут, пахнут тиной, но этот недостаток нетрудно исправить. Прежде всего надо покупать живых угрей и вымачивать их трое суток в проточной воде или в большом тазу, наполненном родниковой водой, куда надо бросить несколько зерен ячменя, вымоченных в красном вине и крепком соляном растворе. Так же можно поступать с карпами, чтобы избавить их от вкуса и запаха тины. Обычно наши повара и кухарки надрезают шею угря кругом и тянут кожу угря на себя. Чтобы очистить и выпотрошить угря, лучше сначала положить его на жаровню с углем, при этом кожа сморщивается и отстает от туловища. Тогда эту поджаренную кожу снимают, потянув ее от головы к хвосту, держа рыбу тряпкой.

Таким способом удаляют и жир, который содержится под кожей, что придает рыбе более приятный вкус, и она легче переваривается.

УГОРЬ НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите хорошего угря, очистите его, снимите кожу. Для этого положите рыбу на горячие угли и поворачивайте, чтобы она со всех сторон слегка поджаривалась, оботрите рыбу тряпкой, поскребите ножом, удалите спинные и брюшные плавники, снимите всю кожу, отрежьте голову и конец хвоста. Чтобы выпотрошить угря, надрежьте его на уровне шеи поближе к голове и немного ниже анального отверстия. Через это отверстие введите внутрь рыбы шпиговальную иглу толстым

концом вперед и выньте эту иглу через верхнее отверстие — она вытащит за собой все внутренности. Старайтесь, чтобы внутри рыбы ничего не осталось. Промойте ее как следует, сверните в форму бублика, проткните маленькими серебряными палочками. Если у вас таких нет, то используйте деревянные, и свяжите бечевкой. Положите в кастрюлю, влейте овощной соус мирпуа *(см. Соусы)*. Сварите угря до полуготовности, слейте жидкость, наденьте рыбу на вертел и заверните в бумагу. Зажарьте, снимите бумагу, немного обсушите, выложите на блюдо, удалите серебряные или деревянные палочки, которыми проткнули рыбу перед жаркой, и подавайте с итальянской подливкой или соусом равигот *(см. Соусы)*.

УГОРЬ В ГРИБНОМ СОУСЕ СЕНТ-МЕНЕУ. Приготовьте угря, как описано в предыдущем рецепте. Но угря не надо надевать на вертел. Покройте все это соусом с грибами под названием сент-менеу *(см. Соус сент-менеу),* посыпьте сухарями, поставьте в духовку или накройте переносной духовкой, чтобы завершить приготовление рыбы и дать ей подрумяниться. Когда это будет сделано, выложите угря на блюдо, выньте металлические палочки, которые были в него воткнуты и снимите бечевку. В углубление поместите белый итальянский соус, который должен быть очень густым, или белый соус равигот.

УГОРЬ В БЕЛОМ СОУСЕ. Возьмите угря, очистите его и подготовьте, как описано в предыдущих рецептах. Отрежьте голову и кончик хвоста, нарежьте поперек на куски равной величины, вымойте и вымочите какое-то время в воде. Удалите кровь, которая находится около хребта, и потрите угря щеткой. Положите в кастрюлю кусок сливочного масла, угря, нарезанные шампиньоны и пассируйте в течение короткого времени на огне. Посыпьте мукой, просеянной через сито, влейте жирный или постный бульон или полбутылки белого вина. Не забывайте перемешивать деревянной ложкой, пока не закипит. Когда закипит, добавьте пучок петрушки и лука, а также половинку лаврового листа, одну гвоздику, соль и перец. Если хотите, положите туда же штук тридцать мелких луковичек. Тушите рагу на медленном огне, дайте ему упариться, снимите жир, удалите пучок трав и для загустения добавьте два или три яичных желтка, разведите с соусом, с которым готовился угорь, и добавьте сок одного лимона. Выложите на блюдо и покройте гарниром.

УГОРЬ В ТАТАРСКОМ СОУСЕ. Возьмите угря, очистите его, промойте хорошенько и выпотрошите, как сказано в предыдущих рецептах. Нарежьте его поперек кусками длиной 15–20 см, удалите кровь, которая находится около хребта. Еще раз промойте и положите в кастрюлю вместе с ломтиками лука,

наструганной морковью, несколькими веточками петрушки, двумя или тремя луковицами лука-татарки, разрезанными пополам. Влейте белое вино, добавьте соль, один лавровый лист, одну или две гвоздики и немного тимьяна. Поставьте на огонь, сварите. Когда сварится, слейте жидкость, заверните куски в хлебный мякиш, обмакните их в английский соус *(см. Английский соус в статье Котлеты из голубей),* вновь панируйте и за четверть часа перед тем, как подать на стол, зажарьте на решетке, поворачивая, чтобы со всех сторон куски хорошо подрумянились. Положите на дно блюда соус по-татарски, выложите на него куски угря и подавайте на стол.

МОРСКОЙ УГОРЬ В СОУСЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ (МАТЛОТ). Возьмите одного карпа, выловленного в Сене, одного угря, одного линя и одного окуня, нарежьте их на куски. Приготовьте медный котелок, слегка очистите его дно, разрежьте две крупные луковицы колечками, положите на дно котелка на них рыбьи головы, а потом куски рыб, не забудьте посыпать крупной солью и перцем. Добавьте хороший пучок пряных трав, несколько зубчиков чеснока, влейте две бутылки нарбоннского вина и поставьте на плиту на сильный огонь. Как только закипит, добавьте стакан коньяку и подожгите. Приготовьте 20–30 мелких луковичек, которые нужно пассировать в сковородке с небольшим количеством сливочного масла. Подрумяньте их и побросайте в матлот. Возьмите кварту сливочного масла, смешайте с двумя ложками муки и сделайте из масла маленькие шарики. Побросайте их в рыбу и потрясите котелок за ручку, чтобы все перемешалось и загустело. Выложите матлот на блюдо, в качестве гарнира используйте поджаренный хлеб. Украсьте двенадцатью раками, сваренными в рейнском вине, и подавайте на стол в горячем виде (рецепт Вюймота).

МАТЛОТ ИЗ УГРЯ С ЯЙЦАМИ ИЛИ С МОЛОКАМИ КАРПА. Я всегда замечал некоторую озабоченность гурманов, которые едят матлот, приготовленный из таких рыб, как усач, карп, окунь и линь. Эта озабоченность вызвана тем, что они боятся подавиться костью. Обычно стесняются обмакивать хлеб в этот соус, который столь великолепен, что в большинстве случаев из-за него рыбу

просто не замечают, однако опасаются, как бы из рыбы не вывалилась косточка и не обнаружилась вдруг у вас в пищеводе. Сейчас я расскажу вам об очень простом способе приготовления этого блюда без костей. Я имею в виду угря, у которого кости совершенно не ощущаются, а также молоки и яйца, в коих кости вообще отсутствуют. Способ приготовления тот же самый и приправы те же самые. Очень важно добавлять 20–30 маленьких луковичек. Это столь же существенно, как и для обычного матлота. Можете зажарить одно за другим четыре или пять яиц, то есть столько, сколько может вместить ваша сковорода при условии, что они полностью растекутся. Положите на дно блюда эти пять или шесть яиц, зажаренных на сковородке, на них сверху поместите с помощью кончика вилки куски угря, а также икру или молоки. Сверху полейте соусом, в который обязательно надо добавить стаканчик рома или водки и поджечь. Подавать это блюдо следует в горячем виде.

«УГРИ В ОБНИМКУ» НА ВЕРТЕЛЕ. «Угри в обнимку» были одним из знаменитых блюд, которые всегда подавали королеве Анне Австрийской на ее субботних обедах. Чтобы приготовить это красивое горячее блюдо, надо взять крупных угрей одинаковой толщины. Им следует отрезать головы и кончики хвоста, и связав их спина к спине, привязать к металлическому прутку. При этом голову одного угря сложить с хвостом другого, чтобы с обеих сторон толщина этих двух угрей, сложенных вместе, была одинаковой. Затем их следует положить в форму для приготовления рыбы и добавить бульон из кореньев, смешанный с испанским вином, которого берут пол-литра. Далее рыб помещают в духовку на полчаса, после чего надо вынуть их из духовки, панировать и надеть на большой вертел. При этом они должны оставаться закрепленными на маленьком вертеле.

Сверху угрей полагается завернуть в толстую промасленную бумагу. Приготовление их заканчивается еще через двадцать минут. Этих жареных «угрей в обнимку» подают на большом

овальном блюде, сверху покрывают соусом, в состав которого входит бульон, где варились коренья, уваренный до состояния желе, четверть литра сухого вина пакере или старого хереса. В соус добавляют в качестве приправ белый перец, мускатный цвет и кориандр.

Мы изложили здесь старинный рецепт дословно, но два сорта вин, которые упоминаются в этом рецепте, можно заменить мадерой.

УГОРЬ НА СКОРУЮ РУКУ. Очистите и выпотрошите угря, нарежьте его на куски, зажарьте с крупной солью в течение 10–15 минут в зависимости от величины кусков. Выложите на блюдо и подавайте с горячим масляным соусом с петрушкой, в который надо добавить немного сока незрелого винограда или лимонный сок. Вокруг выложите на блюде отварной или жареный картофель и подавайте в качестве антре ко второму завтраку.

УГОРЬ А ЛЯ СУФФРЕН. Возьмите угря, нашпигуйте его кусочками филе анчоусов и корнишонов. Сделайте из него кольцо с помощью намазанной сливочным маслом бечевки, положите в сотейник, добавьте туда вареный маринад *(см. Соусы),* а затем поместите в переносную духовку, чтобы огонь горел снизу и сверху. Когда рыба будет готова, полейте ее томатным соусом, в который добавлен для остроты красный перец.

УГОРЬ С РОСТКАМИ ДИКОГО САЛАТА-ЛАТУКА. Разрежьте угря на куски, приготовьте его так, как готовится фрикассе из цыпленка. Когда рыба будет почти готова, очистите ростки дикого салата-латука, сваренные в воде и посоленные, в которые добавлено сливочное масло. Дайте им стечь, выложите в посуду, в которой готовится угорь, для загустения добавьте три яичных желтка и сок одного лимона. Поставьте на огонь и, когда загустеет, подайте на стол, окружив жаренными во фритюре гренками.

УГОРЬ «СОЛНЦЕ». Нарежьте угря на поперечные кусочки, отварите их в маринаде, дайте остыть и слейте жидкость. Обмакните куски угря во взбитые яйца, добавьте соль и перец, обваляйте в панировочных сухарях и положите в очень горячий фритюр. Когда рыба хорошо зарумянится, выложите на блюдо и окружите фаршированными маслинами, положив и рыбу, и маслины на зеленый соус равигот.

УГОРЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ. Возьмите форму, положите на дно немного кнелей из карпа, шампиньоны, донца артишоков и куски угря, которого надо отварить с соответствующими приправами *(см. выше)*. Заполните доверху форму кнелями из карпа, которые надо обвалять в муке и сделать из них колбаски. Накройте крышкой и сверху сделайте еще ложную крышку. Запеките и,

когда будет готово на три четверти, приподнимите крышку по краям. Когда блюдо будет полностью готово, снимите крышку и влейте хороший испанский соус, который должен быть постным и в достаточной степени уваренным. В этот соус добавьте молоки от нескольких карпов.

«БАСТИОН ИЗ УГРЯ». Возьмите хорошего крупного угря, выловленного в Сене, обработайте его как обычно: выньте кости, приготовьте мелко нарубленный фарш из мерланов и карпов. Разотрите мякоть рыб в ступке, добавьте соль, перец, мускатный орех и другие пряности. Замочите небольшое количество панировочных сухарей в крепком мясном бульоне, подсушите на огне, добавьте четыре сырых яичных желтка и немного сливочного масла, посолите, поперчите, добавьте пряности и специи. К угрю прибавьте немного мелко нарубленных трюфелей, положите галантин из угря в пропитанную сливочным маслом тряпку. Сварите в телячьей подливке с белым вином, добавьте еще белого вина, а также пряности и мясной бульон, варите в течение часа и охладите. Приготовьте настойку из кервеля, эстрагона и корнишонов, залив их половиной стакана уксуса, добавьте немного мясного желе. После того как все настоится, процедите через сито, добавьте свежее сливочное масло. Из нескольких листьев шпината сделайте немного зеленого красителя, который тоже надо будет процедить через салфетку. Дайте слегка загустеть на огне, снова процедите через сито и вылейте в подготовленное вами сливочное масло. Нарежьте угря поперек на несколько кусков. Пять из них должны иметь одинаковую высоту. Выложите их на холодное блюдо, покрытое сливочным маслом из Монпелье, положите и на куски угря сливочное масло, отрежьте еще четыре куска угря и положите их на предыдущие, и тоже покройте сливочным маслом. Возьмите хорошее мясное желе, которое должно быть самым тщательным образом осветлено. Нарежьте это желе небольшими кусочками, украсьте ими ваше блюдо, мелко нарежьте также куски желе и положите их поверх кусков угря. Подавайте на стол очень холодным.

УКЛЕЙКА

Это маленькая рыбка, которая встречается в реках и озерах. Она тоненькая и плоская, длиной 3–6 дюймов, покрыта чешуей, которая используется для того, чтобы поддельным жемчужинам придавать блеск настоящих. Мясо уклейки мягкое и пресное. Ее едят только жаренной во фритюре, как пескаря, до которого, впрочем, по вкусу уклейке весьма далеко.

УКРОП

Укроп — это разновидность дикого сельдерея. Различают два вида укропа: дикий и душистый.

Обычный укроп имеет один тонкий белый корень, листья у него мельче, чем листья фенхеля. Они зеленоватые и обладают сильным запахом, цветы обыкновенного укропа розовые, семена бледно-желтые, на вкус укроп сладковатый, несмотря на сильный запах. Считается, что укроп обыкновенный происходит из Германии или из Италии, в первой из этих стран его добавляют в качестве приправы в пищу, в Италии молодые листья укропа едят в салатах как сельдерей.

Укроп душистый родом, как говорят, из Испании или из Италии, имеет слегка разветвленный стебель. Листья у него тонковырезные, цветы мелкие и желтые. Это растение разводят в садах и огородах, запах у него приятный, хотя и весьма сильный. Есть его листья тоже приятно, несмотря на столь яркий запах. Укроп душистый придает очень приятный вкус рыбе. Римляне на своих праздниках делали венки из листьев укропа из-за его хорошего запаха, а гладиаторы добавляли укроп в свою пищу, потому что он обладает и тонизирующими свойствами.

УКСУС*

Уксус представляет собой вино, в котором произошло уксусное брожение. Уксус можно подделывать несколькими способами, цель всех этих подделок — увеличить его крепость. С этой целью в уксус добавляют или концентрированную уксусную кислоту, которую получают перегонкой дерева в замкнутых сосудах, или же серную кислоту. Эти подделки довольно трудно распознать. Самый лучший способ избежать подделок состоит в том, чтобы самим готовить свой уксус. Приводим очень простой и очень экономичный способ. Возьмите бочонок на 25–30 литров, у которого хорошие железные обручи. Этот бочонок не обязательно должен иметь сверху отверстие. Если это отверстие все-таки существует, его следует герметично закрыть. В дне или в крышке бочки на расстоянии примерно одного дюйма от края проделайте отверстие диаметром 18 линий. Когда бочонок будет поставлен на место, это отверстие должно находиться сверху. С этой же стороны в четырех дюймах от края приделайте небольшой краник. Поместите бочонок на постоянное место в помещение, которое всегда отапливается, по крайней мере, в холодное время года. Установите бочонок так, чтобы его нельзя было легко перевернуть. Сделав все это, вскипятите четыре литра хорошего уксуса с половиной ливра винного камня, влейте эту смесь в кипящем виде в бочонок, используя для этого воронку со слегка изогнутым носиком, угол изгиба которого должен быть немного меньше, чем прямой. Закройте отверстие и покатайте бочонок во всех направлениях, чтобы его стенки полностью пропитались уксусом. Устанавливайте бочонок на постоянное место только после этой операции. Немедленно залейте в бочонок четыре литра вина. Для этого обычно используют осадок из винных бочек, его извлекают оттуда и фильтруют через толстую бумагу. Осуществить такое фильтрование очень просто: между двумя перекладинами или двумя стульями или любым другим способом закрепляют кусок чистой белой ткани, покрывают ее листом фильтровальной бумаги и на бумагу выливают вино. Вино проходит через фильтр совсем прозрачным и собирается в керамической посудине, а затем его разливают по стеклянным или глиняным бутылкам, которые лежат на боку до того момента, пока вино будет использоваться. Первое вино, которое выливают в бочонок для получения уксуса, полностью прокисает очень нескоро, но затем операция идет все быстрее и быстрее, и, в конце концов, восьми дней будет достаточно, чтобы превратить один-полтора литра вина в уксус. Первое брожение ускоряют, добавив

в бочонок один квартерон грубо размолотых остатков винограда или такое же количество цветов бузины или лепестков роз. Когда первое брожение прошло, то каждую неделю добавляют один-полтора литра вина и продолжают так делать до тех пор, пока бочонок заполнится примерно наполовину. После этого каждый раз, когда нужно добавлять вино, отливают равное количество уксуса. Боковое отверстие должно всегда оставаться открытым, но чтобы помешать проникновению пыли или насекомых, перед этим отверстием помещают оловянную пластинку, пробитую мелкими дырочками. Ее прибивают одним гвоздем, чтобы можно было отвернуть ее направо или налево, чтобы открыть отверстие. Такой бочонок может функционировать в течение нескольких лет. Если вы хотите получить очень крепкий уксус, то к вину добавляют водку в пропорции 1:8. На самом деле водка, а точнее спирт, который содержится в вине, превращается в уксус. Если вино не содержит достаточно спирта, то положение исправляют, добавляя спирт. Вино, которое начинает прокисать, превращается в уксус очень легко, и уксус из него получается очень хорошим. А из тех вин, которые начинают горчить, получают лишь уксус низкого качества.

УКСУС РОЗОВЫЙ (по старинному и хорошему рецепту, приведенному мадам Фуке). Возьмите один квартерон листьев шиповника или обычных роз и столько же ежевики, которая не должна быть полностью созревшей. Добавьте также одну унцию полностью созревшего барбариса; высушите все в тени. Когда смесь высохнет, растолките ее в ступке в очень мелкий порошок, затем половину унции этого порошка положите в полсетье хорошего красного или белого вина, размешайте эту смесь и оставьте настояться. Профильтруйте через чистую салфетку, и у вас получится розовый уксус.

Один старинный автор сообщает, что получал такой же результат с костным мозгом кролика. Он рассказывает о своем методе следующим образом: «Возьмите один гро костного мозга кролика и положите в кружку вина».

УКСУС С ЭСТРАГОНОМ. Положите в кувшин 750 г листьев эстрагона, которые нужно предварительно завялить в тени, тщательно расправляя их при этом. Залейте эти завядшие листья тремя литрами хорошего уксуса и добавьте небольшой узелок с гвоздикой и цедрой от двух лимонов, плотно закройте сосуд и поставьте его на жаркое солнце на две недели либо поместите два или три раза в духовку после того, как из нее вынули хлеб. Затем уксусом уже можно пользоваться, нет необходимости добавлять соль, как часто делают. Уксус нужно освободить от осадка, таким образом осветлив его. Листья эстрагона следует отжать и

процедить уксус через фильтровальную бумагу или через холщовый мешок, как описано для сока незрелого винограда *(см. Сок незрелого винограда)*. Можно также взять большое сито из конского волоса, поверх конского волоса положить кружок фильтровальной бумаги в два слоя, так, чтобы закрыть все сито, причем эта бумага должна выходить за края сита на два или три дюйма. Сверху налейте уксус и, когда он получится совсем прозрачным, разлейте его по бутылкам и тщательно закройте бутылки пробками.

УКСУС РАВИГОТ. Возьмите листья эстрагона, завяленные в тени, листья кровохлебки, очищенные лук-резанец и лук-шалот (каждого по две унции), добавьте свежие цветы бузины в количестве полутора унций, цедру от двух лимонов, а также цедру бергамота или померанца и, кроме того, дюжину растолченных гвоздик. Поместите все вместе в керамический неглазированный сосуд, влейте шесть пинт хорошего белого орлеанского уксуса, выбрав самый крепкий. Оставьте эту жидкость настаиваться в течение 18–20 дней. По прошествии этого времени закончите приготовление ароматического уксуса так, как указано выше для уксуса с эстрагоном.

УКСУС КОННЕТАБЛЯ. В глиняный сосуд, покрытый глазурью, емкостью три пинты, влейте две пинты самого хорошего розового уксуса и добавьте один ливр александрийского винограда нового урожая, из которого надо предварительно вынуть косточки. Поставьте эту смесь на горячую золу примерно на два часа. По прошествии этого времени доведите смесь несколько раз до кипения. Когда она наполовину остынет, профильтруйте ее через салфетку, затем разлейте в чистые бутылки, которые хорошо закройте пробками.

ТУАЛЕТНЫЙ УКСУС РОЗОВЫЙ. Способ его приготовления тот же, как и для получения уксуса с эстрагоном, завяленным в тени, только вместо эстрагона возьмите такое же количество цветков розы, очистив их от лепестков и высушив, вместо гвоздики положите пучок корней флорентийских ирисов, которые тоже надо хорошенько высушить. Когда ваш уксус будет готов, эти корни ириса вы можете использовать снова несколько раз, каждый раз высушивая их после того, как воспользовались ими.

ТУАЛЕТНЫЙ УКСУС ЛАВАНДОВЫЙ. Возьмите керамическую посуду такую же, как мы указывали в предыдущем рецепте, в зависимости от того количества уксуса, которое вы хотите иметь. Положите туда две унции цветов лаванды нового урожая и цедру от нескольких лимонов в расчете на одну пинту уксуса. Настаивайте в течение суток, затем поставьте вашу посудину с уксусом на горячую золу и оставьте на 8—10 часов, не давая

закипеть. Процедите через фильтровальный мешок или через бумажный фильтр и сохраняйте уксус в герметически закрытых бутылках.

УЛИТКИ*

Крупные улитки имеют раковину серого цвета. Единственное различие, которое, по мнению гурманов, существует между улитками, определяется местом, где они обитают. Больше всего ценятся и обладают самым лучшим вкусом виноградные улитки. Римляне так любили лакомиться ими, что откармливали виноградных улиток в садках, специально построенных для этой цели. Этих улиток кормили пшеницей и давали им сладкое вино, чтобы потом они легче переваривались. К улиткам при приготовлении добавляют много приправ. Кроме того, из улиток делают бульоны, весьма полезные для легочных больных. Во многих городах Франции, в частности в Нанси, улиток отваривают и едят, как в Париже едят устриц.

ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Возьмите три дюжины виноградных улиток и замочите их в посудине, наполненной холодной водой. После этого потрите улиток щеткой из стеблей пырея. За это время вскипятите достаточное количество воды, чтобы бланшировать в ней улиток. Положите в полотняный мешочек горсть просеянной золы, завяжите мешочек бечевкой и бросьте в котелок с водой. Доведите до кипения и кипятите золу в котелке в течение 15 минут, после этого бросьте туда же улиток и оставьте до тех пор, пока они не станут легко выниматься из раковин. Через 12–15 минут переложите улиток в холодную воду и затем выньте из раковин.

По мере вытаскивания улиток из раковин помещайте их в теплую воду. Влейте в кастрюлю две ложки хорошего растительного масла, положите петрушку, шампиньоны, лук-шалот и ползубчика чеснока, натертого на терке, а также соль, натертый мускатный орех и немного жгучего зеленого перца. Пассируйте эти ароматические приправы, добавьте пол-ложки муки и влейте стакан доброго белого вина. Как только эта смесь начнет кипеть, побросайте в нее улиток, предварительно дав им стечь, и варите на очень медленном огне, чтобы они только слегка кипели. Надо, чтобы соус был достаточно густым. Когда он таким станет, добавьте два-три сырых яичных желтка, заполните раковины, посыпьте панировочными сухарями, побрызгайте растительным маслом и положите в духовку на 15 минут. Если у вас нет духовки в плите, то достаточно переносной печки, чтобы огонь горел снизу. Подавайте улиток на стол в кипящем соусе.

УЛИТКИ ПО-БОРДОСКИ В СОУСЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ *(матлот из улиток)*. Почистите улиток щеткой, пассируйте их в сливочном масле, не давая зарумяниться. Добавьте ложку муки, влейте стакан белого бордоского вина и мясной бульон. Положите соль, перец, натертый мускатный орех, пучок ароматических трав, состоящий из тимьяна, базилика и лаврового

листа. Добавьте также зубчик чеснока и одну луковицу, в которую воткнута гвоздика. Варите до тех пор, пока улитки не станут мягкими. Удалите жир с соуса, слейте жидкость с улиток и положите их в другую кастрюлю, вде должны находиться два куска предварительно сваренных шампиньонов. Уварите этот соус. Для загустения добавьте три сырых яичных желтка, а также кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, которое следует растереть. Протрите этот соус через сито на улиток, коих надо держать горячими; добавьте также пол-ложки мелко нарезанной петрушки и лука-резанца, который надо перед этим бланшировать, выжмите сок из половины лимона и подавайте на стол.

УЛИТКИ ПО-ПОЛЬСКИ. Приготовьте улиток, как я сказал выше, и нарежьте их крупными кубиками. Заранее сварите в мясном бульоне хрен, нарезанный мелкими кусочками, как для жюльена, такое же количество корня петрушки, одну луковицу, нарезанную кубиками, сливочное масло, соль, натертый мускатный орех и перец. Ковда коренья сварятся, положите в бульон, вде они варились, улиток и варите на медленном огне до полной готовности. При этом жидкость, в которой они варятся, должна упариться. Ковда наступит этот момент, влейте в кастрюлю ложку немецкого соуса, выжмите сок из одного лимона, заполните раковины на три четверти. Заранее обваляйте очень свежее сливочное масло в мелко нарезанной петрушке, смешанной с натертым хреном и очень мелко растолченными панировочными сухарями. Заполните доверху раковины этой смесью и подавайте на стол через пятнадцать— двадцать минут.

Предлагаем вашему вниманию рецепт бульона из улиток, который мы взяли из великолепной книги господина Плюмере («Искусство французской кулинарии XIX в.»), в этой книге рецепт этого бульона самый полный из всех возможных.

ОСВЕЖАЮЩИЙ БУЛЬОН ИЗ УЛИТОК, ПОЛЕЗНЫЙ ДЛЯ ЛЕГОЧНЫХ БОЛЬНЫХ

(«Искусство французской кулинарии XIX в.»), автор Плюмере, части 6, 7 и последняя часть произведения Карема (можно найти у издателей-книготорговцев братьев Гарнье, улица де Сен-Пер, 6 и Пале-Рояль, 215). Нужно взять дюжину улиток, которых следует очистить накануне. На следующий день разбейте раковины этих улиток, потому что у вас не будет возможности вытащить их оттуда, или придется их бланшировать, а это удаляет из них всю клейковину. Выложите улиток в кастрюлю, залейте одним литром

воды, положите туда один кочан салата-латука, разрезанный на четыре части, несколько листьев кервеля и щавеля, два финика, четыре растения жожоба, совсем немного соли, только чтобы бульон не был пресным. Снимайте пену до тех пор, пока происходит сильное кипение. Потом переставьте кастрюлю на угол плиты, чтобы бульон медленно и слабо кипел в течение трех часов: во время варки он должен увариться на одну треть. Растворите в половине стакана теплой воды одну унцию камеди, вылейте в бульон из улиток перед тем, как фильтровать его через салфетку в фарфоровую или в фаянсовую посудину, чтобы нагревать этот бульон, не доводя его до кипения по мере того, как у вас попросят чашку этого бульона. Кое-кто вместе с камедью добавляет кусочек сахара-канди, который тоже должен раствориться в бульоне, но его надо класть туда только в том случае, если вас об этом попросят.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ. Возьмите виноградных улиток из Бургундии, обитающих на красных почвах (лучше всего улитки из Франшконте, они наиболее нежные), положите их в теплую воду, чтобы как следует вымыть и очистить снаружи. Сварите в отваре с пряностями и дайте стечь, не вынимая из раковин. Посыпьте улиток слоем натертого швейцарского сыра и покройте очень свежим сливочным маслом, в которое надо предварительно добавить пряные травы и совсем немного чеснока, а также соль и перец. Затем улиток разогревают или на решетке, или в сковороде, либо на углях. Лучше всего они получаются, если их жарят на решетке.

Улитки и слизни

(дается подстрочный перевод)

Древние римляне считали деликатесом

Этих улиток (ни рыбу, ни мясо),

Которых ученые люди называют «виноградными улитками»

И которых не следует считать слизнями…

«Фи! Какой ужас», — говорят мне, считая,

Что это уж слишком — готовить такое прекрасное блюдо из слизистых гадов.

Итак, я отделяю одного моллюска от другого

И действительно готовлю прекрасное блюдо, клянусь, даю слово повара!

Прежде всего улитка не должна вызывать у нас отвращения в холодные дни:

Закрывшись в своей раковине у подножья виноградников,

Она толстеет вдали от влажных мест…

(Будучи поэтом, я бы рассказал о ней чудеса в другом месте!

Таинственная улитка размножается в одиночестве, если она находит себе пару,

То пускает стрелу в ухо своего партнера или партнерши,

Который прозорливо следует за ней.)

Но в кипящей воде улитка выбрасывает свою слизь.

Когда ее вынули из оболочки, то можно быть уверенным,

Что после солевой ванны улитка отмоется

От всей своей грязи и станет плотной и чистой…

(В деревнях ее зажаривают на решетке на огне без всяких приготовлений.)

Для нас же улитка хороша только в таком виде:

Вареная, с бульоном и с салом;

Потом ее кладут обратно в раковину

И добавляют пряности, сливочное масло и травы, которыми ее фаршируют.

И, наконец, она поджаривается

В горячей духовке за одну минуту и как раз тогда она вполне готова к тому, чтобы ее съели.

Что касается слизня, то здесь я должен признать,

Что глупый предрассудок — увы! — справедлив в отношении его.

Тот, кто слаб легкими, ешь это ползающее существо,

Которое в Провансе едят с соусом айоли, приготовленном из чеснока, яичных желтков и масла;

Сырая улитка стоит всех наших подливок!..

Ж. РУЙЕ

УСАЧ

Эта рыба во французском языке имеет два названия — *barbean* и *barbillon*. У нее продолговатое тело средней величины, покрытое тонкой чешуей. Своим названием рыба обязана нескольким выростам на передней части головы, которые служат ей усиками. Икра усача обладает довольно сильным слабительным действием, так что не будет вреда, если, перед тем как готовить рыбу, из нее удалить эту икру, поскольку лишь одно присутствие икры внутри животного может вызвать неприятные последствия.

Возьмите усача среднего размера, чтобы хватило на четверых, выпотрошите его, очистите от чешуи и тщательно оботрите досуха. Положите в керамическое блюдо, добавьте четыре столовые ложки растительного масла, три щепотки соли и три маленькие щепотки перца. Через полчаса зажарьте рыбу на решетке на среднем огне, выложите ее на блюдо, покройте масляным соусом с петрушкой, полейте лимонным соком и подавайте на стол.

Вы можете приготовить матлот с этой рыбой, добавив усача к карпу и к угрю. Матлот по-морскому обязательно включает в себя мясо усача.

УСАЧ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ. Очистите от чешуи и выпотрошите рыб, сварите их в красном вине (наилучшим будет бургундское), добавив соль, перец, гвоздику, сборный букет трав и большой кусок сливочного масла. Когда рыба сварится, для загустения добавьте немного сливочного масла, обваленного в

муке, или рисовую муку.

УСАЧ В ПРЯНОМ ОТВАРЕ. Возьмите самого лучшего усача, какого только сможете найти. Выпотрошите его, не очищайте от чешуи, положите в большое блюдо, добавьте соль и перец и полейте кипящим уксусом. Поставьте на сильный огонь в кастрюле для варки рыбы, влив вино и сок незрелого винограда, а также добавив соль, перец, гвоздику, лавровый лист, лук, цедру лимона и сборный букет пряных трав. Когда закипит, варите в той же кастрюле, пока бульон не уварится довольно сильно, после чего удалите чешую, выложите на чистую салфетку на блюдо и на гарнир подайте кресс-салат. При этом получается великолепное блюдо, если не обращать внимания на кости, которых полно в этой рыбе.

УСТРИЦА*

Устрица — это одно из самых несчастных творений природы: не имея головы, устрица лишена органов зрения, слуха и обоняния. Кровь у нее бесцветная, тело устрицы плотно прирастает к двум створкам ее раковины, прикрепляясь к ним с помощью очень сильной мышцы. Именно эта мышца позволяет устрице открывать и закрывать свою раковину. У устриц также нет органов движения. Единственное упражнение, к которому они способны, — это сон, а единственное удовольствие — это еда. Поскольку устрица не может отправиться на поиски пищи, пища приходит к ней сама или приносится потоками воды. Пища устриц представляет собой вещества животного происхождения, которые взвешены в воде. В 1816 г. господин Бедан доказал, что, действуя постепенно, можно заставить устриц жить в речной воде.

Греки очень ценили устриц из Сестоса. Я ел этих устриц, пересекая Босфор, и не обнаружил в них ничего особенного. Говорят: «Боги покидают нас!», и это красноречивое восклицание всем нравится. Но вот в последнее время слышится возглас: «Устрицы покидают нас!» Разумеется, нет никакой связи между моллюском-гермафродитом, который живет в морских глубинах в своей раковине, навеки связанный со своей «скалой», и жителями почитаемого всеми Олимпа.

Так вот, знаменитое восклицание Боссюе: «Мадам умирает! Мадам мертва!», не произвело столь ужасного впечатления, как голос опечаленного гурмана, который воскликнул: «Устрицы покидают нас!» Первым результатом этого восклицания было то, что цена устриц поднялась с 60 сантимов до 1 франка 30 сантимов за дюжину. Это восклицание вызвало очень глубокие чувства: устрица, это сокровище гурмана, готово ускользнуть от них, устрица, которая, по словам доктора Ревей-Пари, — единственный пищевой продукт, не вызывающий несварение

желудка.

Итак, устрицы представляют собой вечное блюдо, и безуспешны поиски времени, когда устрица впервые появилась на столах жителей Индии, их предков и египтян, которых можно назвать «дедушками цивилизации». Мы обнаруживаем след устриц лишь у греков, и первый раз, я думаю, о них упоминается в связи с изгнанием Аристида. «Мне надоело слышать, как его называют Справедливым!» — произнес один афинский резонер, и Аристид был изгнан «большинством устриц», поскольку каждая половинка раковинки устрицы несла на себе приговор и представляла собой бюллетень для голосования.

Греки получали устриц из Геллеспонта, их вылавливали в окрестностях Сестоса, места, где Леандр бросился в море, чтобы нанести свой ночной визит Неро. В наши дни это место называет Боралли-Калесси.

Римляне были гурманами, но отличались в этом от греков. Они оказывали устрицам почти божественные почести. Не было хорошего обеда без сырых устриц, охлажденных на льду, или без вареных устриц, которые готовились в гаруме — это была разновидность рассола, рецепт которого сохранил для нас Плиний.

Римляне классифицировали устриц по их качествам: первыми были устрицы из озера Лукрен, затем шли устрицы из Таренте и после них устрицы из Церцеи. Позже римляне стали предпочитать устриц с побережья Великобритании.

Знаменитый гурман Апициус, который перерезал себе горло, потому что у него оставалось только 6–8 млн сестерциев (то есть 1 млн 500 тыс. франков, или 2 млн на наши деньги) нашел способ консервировать устриц. В наши дни он получил бы патент и жил за счет этого патента.

У нас устриц ловят драгами. Чтобы не опустошать устричные банки, рыбаки имели обыкновение разделять банки на несколько зон и добывать устриц последовательно в каждой из этих зон. В то время как одна из зон эксплуатировалась, на другой устрицы размножались, и их количество достигало нужной для продажи величины. В мае, июне, июле и августе добыча устриц была запрещена. Гурманы утверждают, что нельзя есть устриц в те месяцы, в названии которых нет буквы «р». В качестве компенсации в эти месяцы очень хороши мидии. Устриц не едят, когда они только что вынуты из моря. По крайней мере, ни один из учеников Лукулла и ни один из апостолов Брийа-Саварена не позволил бы себе подобной ереси. Прежде всего следует поместить устриц на глубине в один метр на песок или на камни-валуны.

Некий римлянин по имени Сергиус Ората, который жил за 250 лет до Иисуса Христа, первым подал идею поместить устриц в озеро Люкрен, чтобы они там откармливались. Он наладил торговлю этими замечательными моллюсками, которые благодаря его заботам становились еще лучше, и на этом разбогател. Этот Сергиус Ората был дедом Сергиуса Каталины.

Устрицы, которых мы едим, относятся к виду съедобных. Устрица из Остенде, устрица зеленая, устрица моренская — это разновидности данного вида. У нас существуют устричные поля в Моренне, в Трепоре, в Этрета, Фекаме, Дюнкерке, Гавре и Дьеппе. Мы в ближайшее время дойдем и до устричной плантации в Реньвилле.

Дядюшка знаменитого Мирабо сказал о море: «Эта равнина обрабатывает себя сама», но он не сказал: «Море — это равнина, которая сама себя засевает». Очень долго считали, что море неисчерпаемо, но, уже начиная с китов, можно констатировать, что море пустеет. Вот начали исчезать киты, вот уменьшается число макрелей, вот и устриц начинает недоставать.

Эжен Ноэль говорил: «Можно превратить океан в огромную фабрику продуктов питания, в лабораторию, которая будет давать больше продуктов, чем земля, можно сделать так, что все будет приносить плоды: моря, крупные и мелкие реки, пруды. В наше время обрабатывали только землю, сейчас появляется искусство обрабатывать воды. Вы слышите, народы?»

И действительно, рыба, которую в основном едят, относится к существам, которые способны, поглощая очень немного пищи, давать большой прирост своего веса.

С незапамятных времен рыболовство и рыбоводство практикуются в Китае: там, где должна жить масса людей в четыреста миллионов, нельзя было целиком полагаться только на землю, которую посещает только капризный гость — ветер и полный гнева гость — буря. В противоположность земной жатве, жатва морская растет под ветром и увеличивается в бурю.

В мае месяце на великой реке открывается рыбный рынок. Со всех концов Китая приезжают, чтобы купить рыбу оптом, а затем перепродать ее в розницу. Каждый выращивает в своем садке какую-нибудь рыбу, в этот садок бросают объедки со стола, и весь этот подводный народ живет и набирает вес. В этом смысле римляне были учителями китайцев. Они даже умели выращивать в пресной воде морскую рыбу. Жакоби в Германии открыл искусственное оплодотворение, которое практикуется в Англии, а теперь и во Франции этим занимается рыбак из Бресса по имени Реми. Кост и Пуше сделали из этого науку.

Все эти эксперименты и первые научные достижения, которые

были предоставлены в распоряжение всего мира, определили решение господина Де Шайе и госпожи Сара-Феликс о создании их предприятия по разведению устриц в Реньевилле. Они обратились с просьбой о выделении им десяти гектаров побережья, их просьба была удовлетворена. Десять гектаров побережья — это много, когда об этом говорят в Париже на площади Согласия или на улице Ришелье. Если же стоять лицом к океану, то это всего лишь точка в безбрежности. Два наших концессионера начали с того, что предоставленный в их распоряжение участок побережья закрыли с трех сторон незатопляемой дамбой, а с четвертой стороны находится пляж. Через огромный затвор туда поступает морская вода. Затем в эту воду запустили тысячи устриц и аккуратно установили сетки, на которых устрицы могли закрепиться. Требовалось защитить нерестящихся устриц от различных неприятностей, которые убивают и разрушают их в открытом море. Чтобы понять размеры предприятия господина Де Шайе и госпожи Сара-Феликс, необходимо знать, как размножаются устрицы. Как мы уже сказали, устрицы — гермафродиты, в момент оплодотворения половые органы обоих полов раскрываются подобно цветам. Именно в этот момент они наполняются белой жидкостью, из-за которой говорят, что этих устриц нельзя есть, потому что они заполнены «молоком». Эта белая жидкость и служит для размножения. Господин Давен обнаружил до миллиона двухсот тысяч яиц в одной только устрице, а поскольку устрицы размножаются два и даже три раза, то в среднем количество яиц, которое каждая устрица отдает на волю капризного моря, можно оценить в два миллиона. Эти яйца или икринки невидимы или почти невидимы. Левенгук подсчитал, что потребовалось бы около миллиона таких икринок, чтобы заполнить объем, равный объему детского шарика.

Когда маленькие устрицы выходят из раковины своей матери, они способны передвигаться. Этой способностью природа снабдила всех личинок тех животных, которые фиксированы на дне, на камнях и не способны передвигаться во взрослом состоянии. Благодаря этой способности личинки могут обосноваться там, где захотят, только надо, чтобы они хорошо и правильно выбрали себе место, ибо однажды избрав его, они останутся там на всю жизнь. В устричном парке Реньевилля устрицам предоставили сначала в качестве опоры обыкновенную черепицу и вязанки хвороста, а также дали выбирать между морскими глубинами и прибрежными водами. Наши устрицеводы очень быстро заметили, что совершили двойную ошибку: ветки в вязанках хвороста покрывались слизью, которая не давала больше

возможности маленькой устрице закрепиться на этих ветках, а что касается черепицы, то она позволяла закрепиться на ней чересчур прочно. Устрицы сочли очень удобным превращать черепицу в одну из своих створок, и когда такую устрицу отрывали от ее горячо любимой черепицы, то или раковина ломалась, или устрица оставалась на черепице. Девизом устрицы стал девиз клеща: «Я умираю в том месте, к которому я прицепился». Тогда наше устрицеводы наклеили на черепицу старые газеты, причем только краями. Устрица прикреплялась к газете, но бумага не была прикреплена ни к чему. Нам кажется, что в наши дни не все газеты пригодны для такого использования. Я знаю такие газеты, которые способны придать этим невинным моллюскам ядовитые свойства, которые приобретают, например, венецианские устрицы, прикрепляясь к медным частям кораблей.

Какова длительность жизни устрицы? Это еще одна тайна. Ну, во-первых, совсем немногие устрицы умирают от старости, и они умирают никому не известными. В замечательной книге господина Виктора Менье под названием «Большая рыбная ловля» я прочел, что устрицы живут лет десять. Этого вполне достаточно для животного, у которого нет ни глаз, ни носа, ни ушей. Что до скорости их развития, то рыбаки говорят, будто в возрасте трех дней устрицы имеют в диаметре три линии, в возрасте трех месяцев они соответствуют по размеру монете в 30 су, в возрасте шести месяцев они достигают величины 1 экю и 3 ливров, а в годовалом возрасте 1 экю и 6 ливров.

Обычно устрицу едят очень просто, так просто, как это только может быть: устрицу открывают, отделяют от створок раковины, выжимают на нее несколько капель лимонного сока и проглатывают. Самые рафинированные гурманы предпочитают нечто вроде соуса, содержащего уксус, перец и лук-шалот. Устриц отделяют от стенок раковины, мочат в этом соусе и проглатывают. Другие люди, и именно они-то являются истинными любителями и ценителями устриц, не добавляют к устрицам ничего и едят их сырыми без уксуса, без лимона и без перца.

Теперь послушаем, как звучит лира поэта-повара, и споем вместе с ним *(дается подстрочный перевод):*

Воздадим хвалу этим морским «трюфелям»,
Которых в свое время воспевал Гораций
В бессмертных стихах, полных изящества.
В Риме устрица — столь дорогое блюдо,
что, по словам Плиния и Макроба,
Ее подают лишь только понтификам…

(Наши рты настолько падки на устриц,
что один из современников называл их
«ушами Венеры» за их
возбуждающие свойства…)
Известно, что один из Апициев,
Обладавших научными познаниями,
Был знаком с искусством
отправлять живых устриц
Трояну, хромому победителю парфян…
«О великий повар, — говорят мне,
— подай нам свежих устриц!»
В том, чтобы они были свежими,
заключается секрет их ловли:
Устрица — это счастливая случайность, это молния,
Которая видна в те месяцы,
в названии которых есть буква «р».

УСТРИЦЫ В БЕЛОМ СОУСЕ. Раскройте устриц, бланшируйте их в воде, не давая закипеть, затем пассируйте в сливочном масле с петрушкой, луком-шалотом и мелко нарубленными шампиньонами. Добавьте ложку растительного масла, перец и натертый мускатный орех. Панируйте их сухарями, смоченными в растительном масле. Подрумяньте с помощью раскаленной лопаточки. В момент подачи на стол выжмите на них сок одного лимона.

УСТРИЦЫ РУБЛЕНЫЕ. Бланшируйте устриц, не доводя до кипения, переложите в холодную воду и слейте эту воду. Отделите мякоть устриц от створок раковины, мелко нарубите их вместе с мясом карпа или любой другой рыбы, сваренной в воде или в бульоне со специями. Все перемешайте, добавьте соль, перец и натертый мускатный орех. Положите в кастрюлю с хорошим куском сливочного масла, добавьте мелко нарезанные петрушку, лук-татарку и шампиньоны. Пассируйте на огне, влейте белое вино, смешанное с таким же количеством жирного или постного бульона, добавьте нарезанных устриц, нагрейте, не доводя до кипения. Когда рубленые устрицы впитают почти весь соус, для загустения добавьте яйца.

УСТРИЦЫ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ, В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ. Откройте устриц, дайте им стечь на сите, затем выложите в блюдо с уксусом, петрушкой, луком-татаркой, добавьте два лавровых листа, немного базилика, одну нарезанную ломтиками луковицу, полдюжины гвоздик и сок от двух лимонов. Время от времени переворачивайте устриц в этом маринаде. Приготовьте

жидкое тесто для фритюра. Вытирайте устриц одну за другой и обмакивайте в это тесто. Зажарьте во фритюре и подавайте на стол с жаренной во фритюре петрушкой.

СУП ИЗ УСТРИЦ. Пассируйте устриц в кастрюле с хорошим сливочным маслом, одновременно положите в эту кастрюлю нарезанные кусочками шампиньоны и немного муки. Варите все вместе с жидким пюре, солью и перцем. Дайте слегка покипеть в хорошем рыбном бульоне хлебу, положите на него устриц и шампиньоны и полейте соком от варки грибов.

УСТРИЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ. Приготовьте фарш из куска угря и дюжины бланшированных устриц. Добавьте немного петрушки, лук-татарку, несколько шампиньонов, а также соль, перец, пряные травы, специи и хорошее свежее сливочное масло. А также небольшое количество хлеба, который надо обмакнуть в сливки, смешанные с двумя сырыми яичными желтками. Все мелко порубите и разотрите в ступке. На дно раковин положите этот фарш и добавьте рагу из устриц. Сверху накройте тем же фаршем, смажьте взбитым яйцом, положите сверху немного растопленного сливочного масла. Панируйте очень мелкими сухарями и запеките в духовке, пока не подрумянится. Подавайте в горячем виде в качестве антреме или гарнира к антре.

УСТРИЦА С ПАРМЕЗАНОМ. Выложите устриц на сито, чтобы с них стекла жидкость. Положите на дно блюда свежее сливочное масло, на него устриц, посыпьте крупно молотым перцем и мелко нарубленной петрушкой. Влейте полстакана шампанского вина, сверху посыпьте натертым пармезаном, поставьте блюдо в духовку или накройте крышкой от формы для пирога. Когда устрицы подрумянятся и покроются пленкой, выньте их, удалите жир, оботрите края блюда и подавайте в горячем виде.

УСТРИЦЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Раскройте устриц, посыпьте их мелко нарезанными приправами, петрушкой, луком-татаркой, базиликом, добавьте соль и перец. Кладите этих приправ в каждую устрицу очень немножко. Полейте белым вином, закройте крышкой и пеките на решетке, время от времени проводя по ним сверху раскаленной лопаточкой. Когда устрицы запекутся, выложите их на блюдо и подавайте на стол, ничем не покрывая сверху.

УСТРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ. Бланшируйте устриц в двух водах, не давая воде вскипеть. Хорошенько промойте их и дайте стечь. Выложите в кастрюлю петрушку, лук-татарку, мелко нарезанные шампиньоны, зубчик чеснока и один квартерон сливочного масла. Добавьте туда ваших устриц и сделайте этой кастрюлей два или три круга по плите, не давая жидкости закипеть. Для загустения добавьте яичные желтки, затем наденьте устриц на

металлические палочки (вертелы), панируйте и зажарьте на решетке. Подавайте на стол без всяких соусов.

УСТРИЦЫ НА СКОРУЮ РУКУ. Положите в кастрюлю ложку подливки и влейте стакан шампанского. Добавьте сборный букет пряных трав и доведите до кипения. Одновременно раскройте устриц, дайте им стечь на сите. Немного этой жидкости влейте в соус, слегка уварите соус и положите туда устриц. Несколько раз сделайте кастрюлей круг по поверхности плиты, а затем подавайте на стол с гренками в качестве гарнира.

УТИНЫЕ КОЛБАСКИ

Возьмите молодую утку, опалите ее и разрежьте вдоль пополам. Выньте с каждой стороны кости и разложите на каждую половину фарш, приготовленный из вареной птицы, говяжьего жира, свиного сала, петрушки, лука-татарки, шампиньонов и зубчика чеснока с добавлением соли и перца. Для загустения в этот фарш добавьте четыре яичных желтка. Затем каждый кусок утки закрутите, заверните в сетку и перевяжите с двух сторон.

Варите в хорошей жаровне. Снимите с огня, оботрите и подавайте с лимонным соком.

ШОССОНЫ С МОЛОДЫМИ УТКАМИ. Удалите кости молодой утки, не разрезая ее. Начните с зоба и выворачивайте утку по мере того, как будете вынимать из нее кости, а затем верните ее в первоначальное положение, заполните хорошим фаршем, зашейте и зажарьте на хорошем огне в жаровне. Снимите в огня, удалите жир и подавайте на стол.

УТКА МОЛОДАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ. Бланшируйте и расплющите молодую утку, затем придайте ей первоначальную форму. Сложите на дно кастрюли телятину, ветчину, мелко нарубленные петрушку и шампиньоны, а также расплавленное свиное сало. Сверху положите утку брюхом вниз, накройте ломтиками свиного сала и жарьте в жаровне. Когда зажарится, выньте из жаровни, удалите жир, добавьте мясную подливку, протрите соус через сито, добавьте приправы и специи по вкусу и подавайте с апельсиновым соком.

ПУПЬЕТЫ ИЗ МОЛОДЫХ УТОК. Опалите молодых уток и разрежьте их на четыре части. Каждый кусок расплющите с помощью резака.

Сверху положите фарш, приготовленный из пулярки с

добавлением сухого хлеба, смоченного в сливках, говяжьего жира, свиного сала, петрушки, мелко нарезанного лука-татарки, зубчика чеснока. Для загустения к этим компонентам добавьте пять яичных желтков, соль и перец. Каждый кусок утки закрутите, оберните ломтиками сала и оба конца соедините друг с другом при помощи ножа, который следует обмакнуть во взбитое яйцо. Сверху посыпьте панировочными сухарями. Наденьте на вертел, покрытый кусочками свиного сала и бумагой; зажарьте на вертеле. Удалите свиное сало, снимите с поверхности утки жир и подавайте в горячем виде.

МОЛОДЫЕ УТКИ ИЗ РУАНА С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ. Возьмите самую белую утку, какую вам удастся найти. Зажарьте ее на вертеле на слабом огне, завернув предварительно в бумагу. Мелко нарежьте лук-шалот, положите его в эссанс из дичи и вылейте на утку вместе с апельсиновым соком.

УТКИ МОЛОДЫЕ РУАНСКИЕ В ЖЕЛЕ. Опалите молодую утку, выпотрошите ее, нашпигуйте свиным салом, бланшируйте и сварите в бульоне, добавив в него пучок зелени и ломтик ветчины. Когда сварится, приготовьте желе, как для фрикандо, покройте утку этим желе и закончите приготовление так же, как заканчивают готовить фрикандо (см. Фрикандо). Подавайте с апельсиновым соком.

УТКИ МОЛОДЫЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ. Возьмите двух молодых уток, заверните им крылья и лапки, как при изготовлении антре на вертеле; на дно кастрюли влейте хорошую телячью подливку с вином, на нее положите уток, накройте листом промасленной бумаги. Подождите, чтобы вышел сок, затем влейте полбутылки шампанского, ложку крепкого мясного бульона и оставьте медленно кипеть, до тех пор, пока утка не сварится. Возьмите цедру от двух апельсинов, нарежьте ее очень мелкими кусочками, бланшируйте в кипящей воде. Снимите с апельсинов кожуру, разрежьте апельсины на четыре части и также бланшируйте. Подливку, в которой готовились утки, процедите через салфетку, хорошенько удалите жир, осветлите с помощью двух яичных белков и небольшого количества мелко помолотого перца. Процедите через салфетку и поместите все в водяную баню. Добавьте сок одного лимона, а также мясное желе кусочком размером с лесной орех и немного мелко помолотого перца, положите туда же ваших уток. Готовых уток выложите на блюдо, а вокруг них разложите четвертинки апельсинов. Полейте соком, в котором готовились утки, а цедру оставьте сверху (рецепт Вюймота).

Признаюсь, что я особенно люблю это блюдо, тем более если его готовит такой великолепный повар, как человек, у которого я

позаимствовал данный рецепт.

УТКА*

Существует 42 вида уток, среди которых есть мускусная утка, мясо которой очень вкусное, но надо обязательно отрезать надхвостья перед тем, как готовить эту утку. Без этой предосторожности утка приобретает такой сильный мускусный запах, что ее почти невозможно есть. Особо ценятся желудки, у которых есть свое название. Чирки, имеющие небольшие размеры и очень жирные, относятся к диким уткам и имеют еще более нежное мясо. Император Павел I помиловал одного поляка, который нашел способ посылать императору из Тулузы каждую неделю паштет из утиной печенки, свежесть которой не страдала от переезда. Знаменитый Вокансон среди других механических шедевров изготовил в 1741 г. двух механических уток, которые плавали, ныряли, ели и даже как будто переваривали пищу.

Из всех птиц утка ближе всех к гусю. По сравнению с гусем утиное мясо более нежное и легче переваривается. Подобно гусям, существуют также дикие и домашние утки, домашние утки крупнее диких. Существуют разные породы домашних уток, например утка-варварка. Она самая крупная, имеет нежное мясо и чаще всего пахнет мускусом. Однако если ее скрещивать с другими утками, то получаются гибриды, лишенные такого недостатка, как неприятный вкус варварок. Именно скрещиванием с этим гибридом получают руанских уток, которые так высоко ценятся за свою величину и качество мяса.

Дикую утку готовят почти всегда на вертеле, из нее делают антре, с которыми я теперь попытаюсь вас познакомить.

ДИКИЕ УТКИ НА ВЕРТЕЛЕ. Прежде чем покупать утку, рассмотрите ее как следует. Убедитесь, что у нее тонкие лапы, невысохшие и имеющие приятный цвет. Чтобы решить, старая ли это утка, откройте ей клюв и понюхайте, чтобы обнаружить неприятный запах, если он есть. Пощупайте надхвостья и живот: если они плотные и утка довольно тяжелая, то это доказывает, что она окажется жирной и свежей. Если утка обладает всеми этими качествами, покупайте ее. Я заметил, что утки имеют более нежное мясо, чем селезни, хотя обычно селезней продают дороже.

Ощипайте уток, удалите все перья, отрежьте крылья поближе к туловищу, отрежьте также шею. Выпотрошите уток, опалите, почистите от остатков перьев, заверните соответствующим образом лапы, перевяжите бечевкой и натрите уток их собственной печенкой. Затем наденьте на вертел и зажарьте, после чего снимите с вертела, выложите на блюдо и подавайте с двумя цельными лимонами.

ФИЛЕ ДИКОЙ УТКИ С АПЕЛЬСИНОМ. Возьмите трех уток, отделите филе, отрежьте с боков кожу и замаринуйте с луком-татаркой, петрушкой, крупным перцем и т. п. В момент подачи на стол влейте в сотейник две ложки растительного масла, положите туда утиное филе, переверните, слейте жидкость, выложите на блюдо и подавайте с апельсиновым соусом *(см. Соус апельсиновый)*.

САЛЬМИ ИЗ ДИКИХ УТОК. Возьмите двух или трех уток, зажарьте их на вертеле и нарежьте желудки тонкими ломтиками, отделите крылышки, разделите остальное туловище на несколько кусков, добавьте соль и перец крупного помола, полейте двумя ложками оливкового масла, смешайте с полстаканом бордоского вина, выжмите сверху сок от двух лимонов и хорошенько все перемешайте.

ЭСКАЛОПЫ ИЗ ФИЛЕ ДИКОЙ УТКИ. Отделите филе от трех уток, снимите кожу, нарежьте из этого филе эскалопы, отбейте ручкой ножа. Хорошенько почистите, поместите в сотейник, добавив соль, перец, четыре ложки оливкового масла, а сверху накройте промасленной бумагой. Перед подачей на стол поставьте на сильный огонь и, когда эскалопы слегка затвердеют с одной стороны, слейте излишек масла, переверните эскалопы на другую сторону и положите в хороший соус пуаврад. При этом соус должен покрыть утку целиком, добавьте немного нарезанного лимона и растительного масла, выложите на блюдо с гренками.

УТКИ МОЛОДЫЕ ПО-РУАНСКИ. Приводим здесь стихотворный рецепт нашего повара-поэта *(дается подстрочный перевод):*

«Прежде всего я заявляю,
Что моя утка — это дичь,
Она ничего общего не имеет, господа,
С теми писаниями, которые
Слишком остроумными шутниками
Называются «журналистскими утками».
Так, не считая этих «журналистских уток»,
В правдивости которых я сомневаюсь,
Настоящая утка насчитывает 42 разновидности.
Отведите ваши глаза от грязи,
В которой утка пирует,
Не слушайте ее криков,
Ее кряканья с утра до вечера,
А когда эта перепончатолапая птица
Станет большой и жирной,

Приготовьте из нее жаркое или блюдо в духовке.
Гурман говорит о ее качестве:
«В утке ничего нет плохого,
Против ее сильного запаха есть прекрасное средство:
Соус с нежной репой
Или, для тех, кто их любит, соус с маслинами!..
Нет благородней дичи наших речных берегов.
О, дикая утка! Как ты нам нравишься!
И к какому бы виду ты ни относилась,
Тебя надо жарить, тебя надо резать,
Чтобы есть только твои филейные части.
Твое великолепное мясо, зажаренное и розовое!
Пусть тебя оросит сок лимона»

УШИ

Названия многих грибов из родов *agaricus, boletus, tremella и peziza*, которые были даны им за внешнее сходство с этим органом. Существуют ослиное и медвежье ухо *(oreille d'ane, oreille d'ours)* и другие грибы, которые в своих названиях содержат слово «ухо» или «ушко» и которые жители Прованса и Лангедока едят, предварительно приготовив их с маслом, солью, перцем, петрушкой и чесноком.[88]

УШИ

(см. Ягненок, Свинина, Говядина и т. д.).

Ф

ФАЗАН*

Фазан — это птица из отряда куриных. Царь Крез, сидя на троне, украшенном бриллиантами и другими драгоценными камнями, одетый в золото и пурпур, с диадемой на голове, спрашивал у Солона, видел ли тот когда-нибудь что-либо более прекрасное?

— Да, — отвечал философ, — я видел фазанов и павлинов.

Фазанов открыли и привезли в Грецию аргонавты с берегов реки Фазис.[89] Из Греции фазаны попали в Рим, а из Рима — в остальные страны Европы.

Мясо фазана — возможно, самое нежное и самое вкусное, какое только можно найти. Его жарят на вертеле, на углях, готовят в виде поджаренного филе, в виде эскалопов и рагу. Зажаренного на углях фазана можно подать с соусом из трюфелей или с перигорским соусом, с рагу из маслин или с кислой капустой. Автор «Генриады»[90] посвятил фазану стихи, которые превосходят его стихи о знаменитом беарнце. В них только одна строчка:

«Птица с берегов Фазиса — это пища для богов».

Этой великолепной птице посвящены одни из лучших строк Брийа-Саварена:

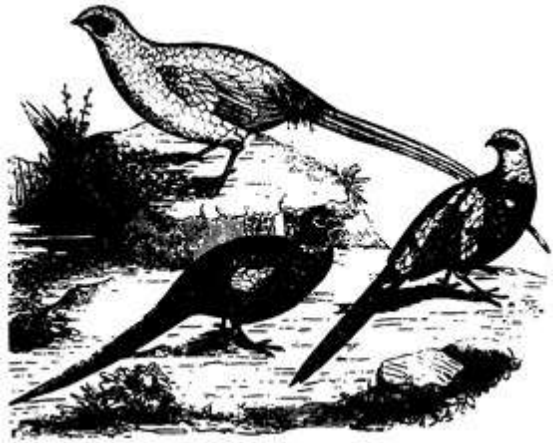
«Фазан, — говорит он, — это загадка, смысл которой открывается лишь посвященным. Они одни могут вкушать фазана, полностью воздавая ему должное.

Каждый продукт в какой-то момент поднимается до вершины своих вкусовых качеств. Иногда это бывает еще до того, как наступает полное развитие растения или животного или птицы: таковы каперсы, спаржа, серые куропатки, голуби и т. п. В других случаях высшая степень вкусовых качеств наблюдается в тот момент, когда их источник достигает той наивысшей степени совершенства своего существования, какая была отпущена ему природой — примерами служат дыни, большинство фруктов, баранина, говядина, мясо косули и красных куропаток; и, наконец, бывает, что апогей вкуса наступает тогда, когда уже начинается разложение: таковы мушмула, бекас и особенно фазан.

Если этого последнего едят в течение первых трех дней после смерти, то в нем нет ничего особенного: мяса фазана тогда не обладает ни нежностью пулярки, ни ароматом перепелки.

Но если мясо фазана едят в нужный момент, то оно оказывается и нежным, и ароматным, и изысканным на вкус: оно напоминает одновременно и птицу, и крупную дичь.

Этот нужный момент наступает именно тогда, когда фазан только начинает портиться. Тогда мясо его приобретает свой особый аромат, который присоединяется к аромату жира, а для возникновения этого последнего и требуется некоторая ферментация, как для возникновения аромата кофейного масла требуется обжаривание зерен.



Профаны обнаружат этот момент по появлению некоторого запаха и по изменению цвета брюшка фазана. Но знатокам о наступлении нужного момента подскажет инстинкт, который проявляется во многих случаях и благодаря которому, например, умелый изготовитель жаркого с первого взгляда определит, пора ли уже снимать птицу с вертела или надо еще несколько раз повернуть вертел.

Когда фазан достиг этой стадии, и не раньше, его ощипывают и шпигуют свиным салом, выбирая сало самое свежее и самое твердое.

Крайне существенно не ощипывать фазана слишком рано: весьма тщательно проведенные эксперименты показали, что фазаны, которые оставались в перьях, оказываются более ароматными, чем те, которые хранились ощипанными. Причина может быть в том, что какие-то компоненты аромата исчезают при контакте с воздухом или что часть соков, предназначенных для питания перьев, рассасывается, и это улучшает вкус мяса.

Обработав птицу, следует к ней добавить все необходимое. Делается это следующим образом:

Возьмите двух бекасов, выньте из них кости и выпотрошите, положив отдельно мясо и все остальное, включая печенки.

Из мяса бекасов приготовьте фарш, мелко нарезав его вместе со сваренным на пару говяжьим костным мозгом. Добавьте немного натертого свиного сала, перец, соль, пряную зелень и хорошие трюфели в количестве, необходимом для заполнения

фазана.

Постарайтесь, чтобы фарш не вываливался наружу. Это иногда оказывается несколько затруднительным, когда фазан уже начал слегка портиться. Нужного результата можно достичь различными способами, в частности, вырезав кусок хлебной корки, которую привязывают тесемкой и которая не дает фаршу выпасть.

Приготовьте кусок хлеба такого размера, чтобы он на два дюйма выступал с каждой стороны фазана, уложенного вдоль этого хлеба. Затем возьмите печенки и внутренности бекасов, разотрите их в ступке, добавив два крупных трюфеля, один анчоус, немного измельченного свиного сала и нужного размера кусок хорошего, очень свежего сливочного масла.

Равномерно разложите полученную массу поверх фазана и под него, чтобы он во время жарки целиком пропитался вытекающим из нее соком.

Когда фазан зажарится, красиво выложите его поверх этого фарша, окружите померанцами и, подавая на стол, не сомневайтесь в том, какое впечатление он произведет.

С этим блюдом, великолепным на вкус, лучше всего подать вино, произведенное в Верхней Бургундии.

Эту истину я установил благодаря целой серии наблюдений, которые обошлись мне более тяжким трудом, чем составление таблицы логарифмов.

Приготовленный таким способом фазан был бы достоин того, чтобы быть поданным к столу ангелов, если бы они еще путешествовали по земле, как во времена Лота.

Да о чем я говорю! Подобный эксперимент уже проводился. Такой фазан был приготовлен у меня на глазах достойнейшим Пикаром, шеф-поваром в замке ля Гранж, у моей очаровательной

приятельницы госпожи де Билль-Плен, и принесен к столу мажордомом Луи, выступавшим шагами профессионала. Фазана рассмотрели с таким же интересом, как шляпку госпожи де Гербо, и съели, смакуя и отдавая должное этому великолепному блюду. Во время столь тонкой работы глаза дам блестели, подобно звездам, губы выглядели кораллами, а лица выражали экстаз.

Мало того: подобного фазана я представил судейскому комитету Верховного суда. Его члены знают, что иногда следует снимать с себя сенаторскую мантию, и я без труда доказал им, что хорошая еда служит естественной компенсацией за неприятные моменты службы. Как следует изучив представленное блюдо, главный судья важным голосом произнес одно слово: «Великолепно!» Все головы опустились в знак согласия, и приговор был вынесен единогласно.

Во время обсуждения я заметил, что носы этих достопочтенных мужей совершали нюхательные движения, на их высокие чела опустилась мирная безмятежность, а на справедливых устах появилось что-то вроде полуулыбки.

Впрочем, такой замечательный результат в порядке вещей. Приготовленный по приведенному выше рецепту, фазан, отличный сам по себе, к тому же снаружи пропитывается вкуснейшим жиром от свиного сала, которое слегка подгорает при жарке. Изнутри фазан насыщается ароматами, выделяемыми бекасом и трюфелями. Поджаренный хлеб, с достаточным количеством добавок, пропитывается к тому же тройной комбинацией соков, выделяемых жарящейся птицей.

Таким образом, ни один из тех великолепных компонентов, которые объединены в жарком из фазана, не ускользает от нашего одобрения. И благодаря великолепию этого блюда, я считаю, что оно достойно быть поданным к столам самых высокопоставленных особ».

ФАЗАН ЛУКУЛЛА (рецепт г-на Вюймота из ресторана Черная голова в Сен-Клу). Возьмите хорошего, жирного фазана-петуха (лучше это делать в ноябре), который не должен быть убит пулей. Удалите кости, приготовьте овощное рагу из моркови, тонко нарезанного лука, пучка пряных трав, пассированных в сливочном масле, влейте бутылку игристого шампанского вина, бутылку сотерна, полстакана мадеры и половник крепкого мясного бульона, варите четыре часа. Затем приготовьте хороший фарш, очень мелко изрубив телятину, свиное сало, тонкие ломтики трюфелей, добавьте соль, перец горошками, молотый перец, гвоздику, мускатный орех и имбирь. Нарежьте ломтиками телятину, ветчину и толстый кусок свиного сала. Не покрывайте фазана слоем желе; положите внутрь него лишь немного фарша.

Положите по бокам от фазана двух бекасов, из которых предварительно удалите кости, залейте галантином (бульоном для заливного). Зашейте брюхо фазана, а некоторое количество галантина, прежде чем выливать его на фазана, влейте в овощное рагу. Не забудьте положить в галантин трюфели. Заверните фазана в промасленную салфетку, хорошо обмотав с боков, затем приготовьте овощное рагу в жаровне, влейте стакан воды, бутылку шампанского, бутылку сотерна и бутылку мадеры, нагрейте на сильном огне до кипения и варите при сильном кипении, пока не уварится наполовину. Затем положите туда же подливку от жарки вашего фазана и тушите еще примерно два часа, время от времени пробуя, готов ли галантин.

Далее возьмите дюжину овсянок, удалите из них кости и гарнируйте их фаршем от фазана. Хорошенько вымойте дюжину хороших пери-горских трюфелей, сварите их, не снимая кожицу, в подливке от фазана с овсянками. После этого процедите галантин через салфетку и уварите до половины, добавив немного молотого перца и сок одного лимона.

Выньте фазана из салфетки, в которую он завернут, выложите его на серебряное блюдо, нарежьте трюфели, как резали бы крутые яйца, и положите на каждый трюфель по овсянке. Полейте фазана вместе с овсянками очень крепким мясным бульоном. И, наконец, воткните в фазана пару маленьких вертелов, украшенных петушиными гребешками, раками и трюфелями. Подавайте на стол в горячем виде, а рядом с блюдом поставьте посудину с подливкой от жарки вашей дичи.

ФАЗАН НА ВЕРТЕЛЕ. Возьмите молодого, нежного и жирного фазана, ощипайте его целиком, оставив перья только на голове и хвосте, стараясь при этом не порвать кожу.

Выпотрошите птицу, опалите ее и удалите остатки перьев с туловища. Свяжите лапы и крылья, покройте ломтиками свиного сала или нашпигуйте салом. Заверните голову и хвост в бумагу; приподнимите хвост, вытянув его вдоль туловища. Наденьте фазана на вертел, целиком заверните в промасленную бумагу и зажарьте. Затем разверните бумагу, сняв ее также с хвоста и головы, и подавайте фазана на стол.

ФАЗАН В ЖАРОВНЕ. Ощипайте, выпотрошите и вымойте фазана. Очистите его, отрежьте лапы, вложите кончики ножек внутрь туловища и нашпигуйте птицу ломтиками толстого свиного сала, предварительно посоленного и поперченного. Положите на дно большой кастрюли свиное сало и хорошо отбитые ломтики говядины. Добавьте соль, перец, специи, пряную зелень, кусочки луковиц, пастернака и моркови. На все это выложите фазана, добавив затем сверху те же компоненты, которые лежат на дне. Покройте фазана ломтиками говядины и свиного сала. Жарьте на медленном огне, который должен гореть сверху и снизу. Затем приготовьте рагу из гусиной печенки,

сладкого мяса теленка, шампиньонов, трюфелей, добавив туда же донца артишоков и ростки спаржи. Пассируйте все вместе с растопленным свиным салом, влейте мясной сок и тушите на слабом огне. Когда будет готово, удалите жир и добавьте для загустения подливку от телятины и окорока. Затем выньте фазана из жаровни, дайте стечь, выложите на блюдо, сверху покройте рагу и подавайте на стол в горячем виде.

ФАЗАН С ТРЮФЕЛЯМИ ПО-ПЕРИГОРСКИ. Ощипайте молодого фазана, как если бы вы собирались жарить его на вертеле. Выпотрошите его через зоб, сломав грудинную кость. Удалите внутренности, стараясь при этом не раздавить желчный пузырь. Слегка опалите вашего фазана и вымойте его, удалив остатки перьев. Хорошенько промойте и очистите несколько крупных трюфелей. Положите их в кастрюлю, куда добавьте три четверти объема растертого в ступке свиного сала. Обжарьте на слабом огне, с солью, перцем и пряностями, затем дайте остыть и положите эти трюфели в фазана. Зашейте фазана и оставьте на двое-трое суток, чтобы он пропитался запахом и вкусом трюфелей. После чего заверните в бумагу, наденьте на вертел, зажарьте примерно в течение часа и подавайте на стол.

ФАЗАН ПО-ИСПАНСКИ (ИЛИ ПОД ИСПАНСКИМ СОУСОМ). Хорошо выдержав дичь, заполните фазана фаршем, приготовленным из его печенки, петрушки, лука-татарки, мелко нарезанных шампиньонов, свиного сала и двух яичных желтков. Наденьте фазана на вертел, зажарьте и подавайте под испанским соусом. Для изготовления этого соуса положите на дно кастрюли два ломтика ветчины и несколько кусочков телятины, немного кореньев и нарезанную кружочками луковицу. Поставьте на огонь. Когда содержимое кастрюли начнет приставать ко дну, влейте немного мясного бульона и подливки, полбутылки шампанского, которое предварительно следует вскипятить. Добавьте щепотку кориандра, зубчик чеснока, пучок пряной зелени и две столовые ложки растительного масла. Варите этот соус на медленном огне при слабом кипении в течение двух-трех часов. Снимите жир, уварите, протрите через сито и подайте к фазану.

ФАЗАН ЖАРЕНЫЙ ПО-АНГУЛЕМСКИ. Очистите трюфели и нарежьте их тонкими ломтиками, которыми нашпигуйте мясистые части фазана. Положите в кастрюлю 125 г измельченного свиного сала и столько же сливочного масла, пассируйте в этой смеси нарезанные кусочками трюфели и обрезки тех трюфелей, которыми вы шпиговали фазана. Все эти кусочки трюфелей перед пассировкой нужно посолить и поперчить. Слегка обжарьте грибы на сильном огне в течение

нескольких минут, дайте остыть, добавьте 25–30 жареных каштанов и заполните получившейся массой подготовленного фазана. Покройте его сверху тонкими кусочками телятины и говядины и ломтиками свиного сала. Перевяжите бечевкой и положите в жаровню, дно которой покрыто кусочками свиного сала. Залейте стаканом малаги или белого вина, влейте две ложки жженого сахара и тушите на слабом огне. Когда будет готово, удалите бечевку, снимите жир с подливки, добавьте немного рубленых трюфелей. Дайте покипеть несколько минут, влейте в соус для загустения немного пюре из каштанов и выложите на фазана.

ФАЗАН С ФИСТАШКАМИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ. Зажарьте на вертеле фазана, завернутого в ломтики свиного сала и в промасленную бумагу, фаршированного фазаньей печенкой с добавлением измельченного свиного сала, мелко нарезанных петрушки, лука, шампиньонов и трех яичных желтков. Когда фазан зажарится, дайте стечь и подайте на стол с рагу из фисташек. Для приготовления этого рагу обдайте кипятком один квартерон фисташек и смешайте с крепким мясным соком.

ФАЗАН С МОЛОКАМИ КАРПА. Нафаршируйте фазана его собственной печенкой и зажарьте на вертеле. Бланшируйте молоки нескольких карпов, положите их в хороший мясной сок, влейте полсетье предварительно прокипяченного шампанского, сварите в нем молоки, удалите жир и выложите молоки поверх фазана.

МОЛОДОЙ ФАЗАН НА ВЕРТЕЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЩУКИ. Приготовьте фарш из мелко изрубленных сладкого мяса (зобной железы) теленка, бланшированной телячьей требухи, небольшого количества ветчины, шампиньонов, петрушки и лука-татарки с добавлением пряных трав, соли, перца, специй, двух-трех сырых яичных желтков и небольшого количества замоченного в сливках хлебного мякиша. Порубите все вместе и фаршируйте получившейся массой молодого фазана. Заверните трюфели в тонкий кусок свиного сала и в лист бумаги, проткните металлическим прутком и закрепите его на вертеле. Зажарьте на слабом огне.

На дно кастрюли положите нарезанную поперечными кусками телячью ногу, а также ломтики окорока, луковицы, пастернака и моркови. Поставьте на слабый огонь. Когда содержимое кастрюли начнет приставать ко дну, добавьте немного растопленного свиного сала и щепотку муки.

Выпотрошите, очистите от чешуи и нарежьте кусками щуку, положите в кастрюлю с подливкой и дайте кастрюле сделать 3–4 полных круга по конфорке. Влейте в кастрюлю равные количества мясного сока и бульона, добавьте соль, перец, гвоздику, базилик, тимьян, лавровый лист, петрушку и лук-татарку целиком, а также нарезанные шампиньоны и трюфели. Положите в кастрюлю корку от небольшого хлеба, влейте два стакана предварительно вскипяченного шампанского. Варите на небольшом огне при слабом кипении все вместе, когда уварится до нужной степени, пропустите через сито. Если соус получится недостаточно густым, добавьте немного мясной подливки и окорока и держите на горячих углях, чтобы соус продолжал вариться, но не кипел.

Далее снимите фазана с вертела, удалите свиное сало, выложите птицу на блюдо, сверху положите щуку и подавайте как первую из закусок.

ФИЛЕ ФАЗАНА А ЛЯ ВОПАЛЬЕР. Возьмите трех молодых фазанов, снимите с них филе, отделите филе-миньон, а с остальных филейных кусков снимите кожу, выложив их на стол и осторожно двигая нож, стараясь не повредить мясо. Затем слегка отбейте мясо ручкой ножа и очистите кусочки. Растопите в сотейнике сливочное масло, обмакните в него куски фазаньего филе и разложите их так, чтобы они не касались друг друга. Посыпьте их солью и молотым перцем и накройте листом промасленной бумаги. Три из маленьких кусков нашпигуйте тем же салом, а три остальных украсьте маленькими гребешками, вырезанными из трюфелей. Выложите их полукругом в форму для пирога с небольшим количеством растопленного сливочного масла и соли и накройте кружком бумаги. Удалите кожу и жилки с зажаренных на вертеле или в кастрюле со сливочным маслом и охлажденных ножек фазана. Мелко изрубите эти ножки, положите в кастрюлю и закройте крышкой. Приготовьте из костей фазана фюме, как описано в разделе, посвященном молодому кролику *(см. соответствующую главу)*. Когда будет готово, процедите через салфетку, уварите и добавьте три ложки сложного испанского соуса. Уварите все до консистенции полужеле и оставьте часть для того, чтобы покрыть готовящееся блюдо. Обжарьте подготовленные куски филе на сильном огне, переверните, удостоверьтесь, что они хорошо зажарились, выложите их по краям блюда. Положите в получившийся соус

фарш вместе с трюфелями, добавьте кусок самого лучшего сливочного масла, перемешайте, не давая кипеть. Вылейте в середину блюда, в углубление, образованное кусками филе, а потом на эти куски выложите вторым слоем, все так же по кругу, мелкие кусочки филе-миньон, которые следует обжарить на сильном огне в сливочном масле и покрыть мясным желе. Полейте блюдо сверху оставшимся у вас соусом и подайте на стол.

ЭСКАЛОПЫ ИЗ ФАЗАНА. Отрежьте крылья у трех фазанов, снимите с них кожу, как описано в предыдущем рецепте, нарежьте кусочки филе одинаковой толщины и сделайте из них эскалопы. Растопите в сотейнике сливочное масло и выложите туда эскалопы один за другим. Посыпьте их солью и перцем, полейте растопленным сливочным маслом, а из остального мяса и костей приготовьте фюме. Добавьте к нему три ложки испанского соуса, доведите все до состояния полужеле. Обжарьте эскалопы на сильном огне, дайте стечь жидкости и выложите эскалопы вместе с соком от их жарки в посуду с уварившимся соусом, поставьте на сильный огонь, а в конце прибавьте сливочное масло. Попробуйте на вкус и если все в порядке, то выложите эскалопы на блюдо и подавайте на стол с трюфелями, нарезанными кружочками.

САЛЬМИ ИЗ ФАЗАНА. Зажарьте на вертеле двух фазанов, охладите, разрежьте на куски и разделайте, снимая кожу. Выложите куски в кастрюлю, залейте бульоном и нагрейте на горячих углях. Влейте в кастрюлю стакан хорошего красного или белого вина, добавьте 3–4 мелко нарезанные луковицы лука-шалота, померанцевую корку, три ложки уваренного испанского соуса, мясное желе или уваренную телячью подливку объемом с мускатный орех. Уварите все вместе, разотрите в ступке обрезки фазаньего мяса и кожу, положите в кастрюлю с вашим соусом, размешайте, не давая закипеть. Протрите через сито, как пюре, выложите это пюре, или соус саль-ми, в кастрюлю и держите горячим на водяной бане. В момент подачи на стол дайте стечь жидкости с кусков фазана, выложите их на блюдо, разместив сначала нижние куски, а вокруг них — крылья и ножки, чередуя куски мяса с гренками, вырезанными сердечком и сделанными из хлебного мякиша или из корок, обжаренных в сливочном масле. Выжмите в сальми сок одного-двух померанцев, полейте соусом и подайте на стол.

ФАЗАН С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ. Возьмите хорошего фазана, ощипайте, выпотрошите, опалите, нашпигуйте крупными ломтиками свиного сала, обвалянными в соли, перце, специях, мелко нарезанных петрушке и луке, с небольшим количеством

растолченных в ступке пряностей. Промойте и отожмите кислую капусту в количестве, достаточном для приготовления хорошего блюда, варите 3–4 часа на слабом огне, добавив кусок тонкого свиного сала и один сервелат. Залейте подливкой или соком от нескольких жарких. Затем в середину выложите фазана и тушите в течение часа. Когда фазан будет готов, выложите его на блюдо, выньте капусту шумовкой, дайте стечь жидкости и обложите фазана капустой. Сервелат нарежьте кусочками, снимите с них оболочку и разложите по краям капусты, чередуя с ломтиками свиного сала и несколькими сосисками, затем подайте на стол.

ФАЗАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ. Выпотрошите фазана и нашпигуйте ломтиками свиного сала, посыпав их солью и специями. Нафаршируйте фазана фаршем, приготовленным из мелко нарезанных и хорошо перемешанных свиного сала, трюфелей, петрушки и лука-татарки. Приготовьте тесто, выложите его в форму, на дно положите мелко нарезанное свиное сало, соль, перец, пряные травы и специи. Выложите сверху фазана, а на него — те же компоненты, как под ним. Покройте фазана ломтиками телятины, мелко нарезанным свиным салом, сливочным маслом и ломтиками сала. Сверху накройте слоем теста, не забыв сделать в его середине отверстие, и поставьте в духовку. Пока печется, возьмите хорошо очищенные и промытые трюфели, нарежьте ломтиками, положите в кастрюлю, влейте мясной сок и дайте покипеть на слабом огне. Для загустения добавьте очень прозрачную подливку от телятины или ветчины. Когда тесто запечется, удалите ломтики сала и кусочки телятины, снимите жир, положите приготовленное рагу из трюфелей и подайте на стол в горячем или холодном виде.

ФАЗАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ, БЕЗ ТРЮФЕЛЕЙ. Свяжите, как полагается, лапки и крылья фазана, сломайте кости, затем нашпигуйте фазана свиным салом и ветчиной, посыпьте мелко нарезанными пряными травами, петрушкой, луком и специями. Выложите на слой пресного теста, добавьте лавровый лист, свежее сливочное масло, ломтики свиного сала и сало, растертое в ступке, а также соль, перец, приправы и пряности. Накройте слоем теста, защипайте края и пеките в течение двух-трех часов.

Примечание. Никогда не забывайте, вынув это блюдо из духовки, добавить в него фюме или эссанс из вашего фазана через дырочку в верхней корке.

СУФЛЕ ИЗ ФАЗАНА. Готовится так же, как суфле из молодых куропаток *(см. соответствующую статью)*.

ФАНШОНЕТКИ

Это выпечка, подаваемая как антреме, основные рецепты которой мы позаимствовали у автора «Мемуаров маркизы де Креки»: наверняка мы не сыщем иного столь же просвещенного гурмана, который так хорошо знаком со всеми лакомствами и сладостями ушедшего века.

ФАНШОНЕТКИ С ВАНИЛЬЮ. Залейте стручок хорошей ванили тремя стаканами молока и дайте настояться. Затем поставьте на край небольшой плиты и пусть слегка покипит в течение четверти часа. Процедите молоко через салфетку, положите в кастрюлю пять яичных желтков, одну унцию просеянной муки и немного соли. Хорошо перемешайте и добавьте в полученную смесь приготовленную настойку ванили. Варите получившийся крем на среднем огне, непрерывно перемешивая лопаточкой, чтобы не пристал ко дну кастрюли.

Затем приготовьте пол-литрона слоеного теста в 12 сложений, раскатайте его слоем толщиной в 2 линии и вырежьте из него с помощью специального круглого приспособления для резки теста кружки диаметром в 2 дюйма.

Возьмите штук 30 формочек для тарталеток, разложите в них приготовленные кружки слоеного теста и положите понемногу вашего ванильного крема. Поставьте в духовку на умеренный огонь, когда тесто подрумянится, выньте из духовки и дайте остыть.

Возьмите 3 крепких яичных белка, добавьте 4 унции сахарной пудры, перемешайте как следует, чтобы белки размягчились и с ними стало легче работать. В середину фаншонеток поместите оставшийся ванильный крем и покройте его тонким слоем белка. По краям каждой фаншонетки расположите по 7 кусочков яичного белка, который будете по мере необходимости брать кончиком маленького ножа с лезвия большого ножа, на которое

вы предварительно выложите белок. Когда украсите таким образом 5 или 6 фаншонеток, как можно красивее посыпьте их сахарной пудрой, просеянной через шелковое сито. Затем, по мере того как вы будете украшать и покрывать сахарной глазурью фаншо-нетки, ставьте их в духовку при слабом огне. Когда белок приобретет приятный красноватый оттенок, вынимайте их из духовки и подавайте на стол.

ФАНШОНЕТКИ С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ. Разотрите в ступке пол-ливра очищенного сладкого миндаля и одну унцию горького. Когда не останется ни одного нерастертого кусочка, влейте 3 стакана почти кипящего молока. Полученную массу отожмите через салфетку. В остальном все делается так же, как описано выше, кроме того, что вместо настойки ванили используют миндальное молоко.

ФАНШОНЕТКИ С КОФЕ МОККО. Положите в глубокую сковороду 4 унции настоящего кофе мокко, обжарьте на умеренном огне, непрерывно перемешивая, чтобы кофейные зерна равномерно окрасились. Когда кофе станет красноватым, высыпите его в 3 стакана кипящего молока. Как следует накройте посудину, чтобы аромат кофе не улетучился. После настаивания в течение четверти часа процедите жидкость через салфетку, затем действуйте уже известным способом.

ФАНШОНЕТКИ С ШОКОЛАДОМ. Готовятся, как описано в первом рецепте, с добавлением к ванили четырех унций тертого шоколада. Разница состоит лишь в том, что вам не потребуется класть две унции сахару.

ФАНШОНЕТКИ С ИЗЮМОМ-КОРИНКОЙ. Все обычные компоненты берутся в половинном количестве, затем добавляют 3 унции предварительно тщательно промытого хорошего изюма-коринки. Полученный крем варят как всегда и заканчивают приготовление фаншонеток также обычным путем.

Когда фаншонетки будут украшены яичным белком и готовы к помещению в духовку, на каждое украшение кладут по одной изюминке (вам следует вымыть 4 унции коринки, из которых 3 пойдут на сами фаншонетки, а одна — на украшение). Поставьте фаншонетки в духовку на слабый огонь, чтобы белок в безе подсох, но не зарумянился. Будьте особенно внимательны, когда будете печь эти фаншонетки, чтобы украшающие их «жемчужинки» остались совершенно белыми, что и является отличительной особенностью этого блюда.

ФАНШОНЕТКИ С ФИСТАШКАМИ. Очистите 4 унции фисташек, выберите самые зеленые (примерно одну унцию) и разотрите остальные в ступке с одной унцией засахаренного цитрона. Когда все будет как следует растерто, выложите

полученную массу в половинное количество обычных сливок, а в ваши фаншонетки понемножку разложите оставшийся крем, который вы приготовили соответственно нашему первому рецепту. Когда фаншонетки испекутся и остынут, украсьте их фисташковым кремом, затем яичным белком как обычно. Посыпьте их сахарной пудрой и на каждое украшение из яичного белка положите одну из отложенных вами самых зеленых фисташек, разрезанную пополам поперек.

Пеките эти фаншонетки, как описано выше, и подавайте холодными или горячими.

Фисташковый крем не ставят в духовку, чтобы он сохранил тонкий вкус фисташек, а особенно — их зеленоватую окраску. В противном случае под действием высокой температуры этот крем утратит оба эти достоинства.

ФАНШОНЕТКИ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ. Лесные орехи чистят и растирают в ступке, после чего смешивают с половинным количеством крема, описанного в первом параграфе настоящей статьи. Далее поступают обычным способом.

ФАНШОНЕТКИ С АБРИКОСАМИ. Сделайте фаншонетки как обычно и положите в них немного абрикосового мармелада. Когда они испекутся и остынут, заполните их тем же мармеладом, а затем закончите их изготовление, как уже говорилось.

Фаншонетки делают также с яблочным, грушевым, персиковым, айвовым и ананасовым мармеладом.

ФАРО

Пиво, которое пьют в Брюсселе.

ФАРШ

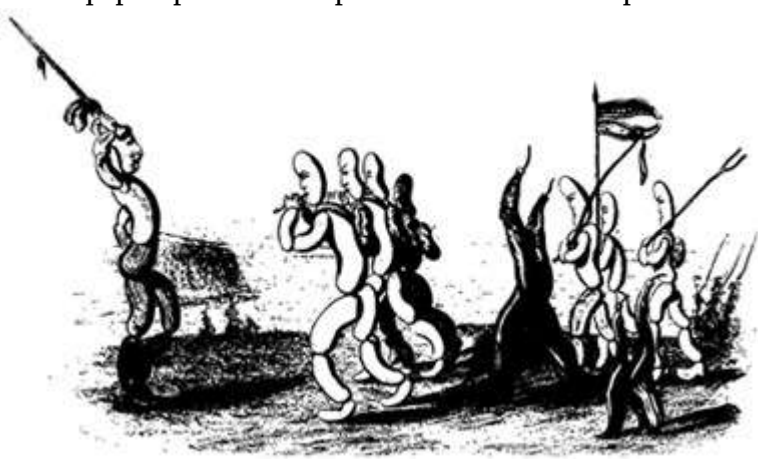
Рубленое мясо, используемое для начинки (для фаршировки).

ФАРШ ВАРЕНЫЙ

Возьмите мясо птицы в количестве, которое сочтете необходимым (если нет птицы, можно взять телятину), нарежьте кубиками и сложите в кастрюлю, куда добавьте кусок сливочного масла, немного мелко нарезанных шампиньонов, петрушки и лука-татарки. С птицы снимите кожу, удалите нервы, мелко изрубите мясо и разотрите в ступке. Влейте хлебную похлебку в одинаковом количестве с мясом и добавьте столько же телячьей требухи, чтобы эти три компонента присутствовали в равных долях. Разотрите все в ступке по отдельности и объедините. Добавьте целые куриные яйца в соответствии с объемом фарша, стараясь, чтобы он не получился слишком жидким. Посолите, поперчите, прибавьте пассированные в сливочном масле пряные травы и специи, попробуйте на вкус. Если вкус и консистенция фарша вас удовлетворят, добавьте к нему несколько взбитых яиц и пользуйтесь им по мере необходимости.

Иногда требуется также постный фарш, например для фаршировки рыбы. В таком случае используйте нижеследующий рецепт.

РЫБНЫЙ ФАРШ. Очистите несколько щук, карпов, угрей и других рыб, удалите кости и очень мелко нарежьте всю рыбу вместе. Добавьте к рубленой рыбе недожаренный омлет, шампиньоны, трюфели, петрушку, лук-татарку, немного смоченного в молоке хлебного мякиша, сливочное масло и яичные желтки. Все эти компоненты следует мелко порубить и приготовить из них фарш, к которому добавляют соль, перец и специи. Фарш варят и используют самостоятельно или фаршируют им карпа и камбалу. Из этого фарша можно делать колбаски и фаршировать им крокеты и слоеные пирожки.



ФАСОЛЬ

Существует три варианта употребления фасоли в пищу в зависимости от стадии развития этого растения. Незрелую фасоль едят вместе со стручками и называют стручковой. Незадолго до наступления зрелости едят еще мягкие зерна и, наконец, в пищу употребляют очень много созревших, высохших зерен фасоли, которую, независимо от того, откуда она происходит, называют суассонской фасолью. Поскольку я родом из департамента Эн, то должен подчеркивать достоинства своих соотечественников. И на самом деле, до моего последнего путешествия в Азию, я всегда заявлял, что суассонская фасоль лучшая в мире. Но мне пришлось признать, что фасоль из Трапезунда превосходит ее по качеству.

Однако, какая бы ни была фасоль, трапезундская или суассонская, у нее есть существенный недостаток: попадается вода, в которой фасоль упорно отказывается вариться. В этих случаях науке приходится бороться с природой: добавляйте в воду, где варится фасоль, узелок с золой от сырых дров или (что еще лучше) немного карбоната натрия, или соды. При этом самая «упрямая» фасоль оказывается побежденной.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ СО СЛИВКАМИ. Пассируйте фасоль в кастрюле со сливочным маслом или свиным салом. После того как немного покипит, добавьте соль, пучок петрушки и лук-татарку. Когда фасоль почти сварится, влейте сливки или молоко, смешанное с яичными желтками, и подавайте на стол в качестве закуски к антреме. К этой фасоли можно добавить сахар.

ФАСОЛЬ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ. Возьмите очень мягкую фасоль, оторвите и выбросите кончики стручков, промойте стручки и сварите в воде. Когда сварятся, положите в кастрюлю кусок сливочного масла, мелко нарубленные петрушку и лук-татарку. После того как масло растопится, выложите в него отваренную фасоль, предварительно слегка потушив ее, сделав для этого два или три круга по плите. Добавьте щепотку муки, хороший мясной бульон и соль. Тушите при кипении, пока почти весь соус не впитается. Перед подачей на стол добавьте для загустения три яичных желтка, разведенных молоком, а затем немного сока незрелого винограда или уксуса. Когда загустеет, подавайте на стол в качестве антреме.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С БЕЛЫМ СОУСОМ. Удалите со стручков жилки. Если стручки слишком крупные, разрежьте их вдоль пополам, сварите в подсоленной воде со сливочным маслом. Слейте жидкость. Пассируйте фасоль в сливочном масле вместе с мелко нарезанными петрушкой и луком-татаркой,

залейте жидкостью, в которой они варились. Когда будут готовы, для загустения добавьте сливки и яичные желтки и лимонный сок, после чего подайте на стол.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ В ТЕМНОЙ ПОДЛИВКЕ. Сварите фасоль в воде. Положите в кастрюлю ломтик окорока и дайте ему пустить сок. Когда это произойдет, положите в ту же кастрюлю кусок сливочного масла, мелко нарезанные петрушку и лук и отваренную фасоль. Пассируйте все вместе, залейте мясным бульоном и подливкой, добавьте соль и перец. Тушите примерно час. Соус не должен быть слишком жидким. Подавайте это блюдо в качестве антреме или как гарнир к некоторым антре.

ФАСОЛЬ АБСОЛЮТНО ПО-АНГЛИЙСКИ. Бланшируйте и отварите стручки фасоли, которые должны сохранить свою светло-зеленую окраску, откиньте на сито, выложите на блюдо поверх сливочного масла, украсьте петрушкой и подавайте с горячим.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ПО-БРЕТОНСКИ. Положите фасоль в кастрюлю вместе с нарезанным мелкими кусочками луком и куском сливочного масла. Подрумяньте лук на конфорке, залейте крепким мясным бульоном, а когда потемнеет — более жидким бульоном. Посолите, поперчите, тушите некоторое время, а затем уварите жидкость. Тушите фасоль на медленном огне немногим менее получаса.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ПО-ЛИОНСКИ. Нарежьте лук полукружочками, положите в сковороду с растительным маслом, подрумяньте и добавьте фасоль. Поджарьте фасоль вместе с луком, посыпьте петрушкой и зеленым луком. Посолите, поперчите, сделайте два круга по плите и выложите на блюдо, слегка полив уксусом.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ. Бланшируйте фасоль, отварите ее и слейте воду. Выложите фасоль в салатницу, украсьте филе нескольких анчоусов, несколькими запеченными в золе луковицами, нарезанной свеклой и приправами к салату. Посолите, поперчите, полейте растительным маслом и уксусом и подайте на стол.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ И БЕЛАЯ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Сварите фасоль в подсоленной воде, слейте воду. Подайте на стол со сливочным маслом и пряной зеленью, посолив и поперчив.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ И БЕЛАЯ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Приготовьте в отдельной кастрюле несколько ложек растительного масла с каперсами, филе анчоусов, чесноком (которого берется немного) и испанским чесноком, растертыми в ступке. Выложите туда же отваренную в подсоленной воде

фасоль, добавьте петрушку и лук-татарку, соль и перец, поставьте на несколько минут на сильный огонь, выложите на блюдо и полейте уксусом, который вскипятите в кастрюле из-под фасоли.

ФАСОЛЬ БЕЛАЯ МОЛОДАЯ. Промойте молодую, недавно очищенную от стручков фасоль в кастрюлю с водой и сливочным маслом, снимите пену и варите при слабом кипении на малом огне. Когда фасоль наполовину сварится, влейте стакан холодной воды, доварите, затем положите в кастрюлю 400 г сливочного масла, петрушку, лук-татарку, соль и перец. Слейте воду с фасоли и сложите фасоль в ту же кастрюлю. Подержите на сильном огне, дайте загустеть и добавьте немного сока незрелого винограда или одного лимона.

ФАСОЛЬ СО СВИНЫМ САЛОМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ. Следует знать, что господа Декар де Ливри, де Кюсси, д'Эгрфёй, де ля Реньер и другие знатоки всегда единодушно утверждали, что фасоль лучше всего есть именно так.

У вас должен быть крепкий желудок и хороший аппетит. Если человек здоров, то он может лишиться аппетита только из-за недостаточной физической активности или в связи с длительным воздержанием от пищи. Вставайте ранним утром и выходите из дому натощак в хорошую погоду. Совершите верховую прогулку или пробежку. Но надеюсь, что вы пребываете в добром здравии, раз уж читаете кулинарные книги. Так вот, сварите примерно два литрона крупной белой фасоли вместе с килограммом хорошего, тонкого свиного сала. Сало следует нарезать ломтиками и равномерно переслоить ими фасоль. Воду вливайте только в таком количестве, какое необходимо, чтобы во время варки ее не пришлось ни добавлять, ни отливать. Вся вода и все сало должны впитаться в фасоль, которая в результате наилучшим образом сварится и отлично загустеет, не превратившись в кашу. В этом и состоит вся хитрость. *A buon corriere forte minestra*, — как говорит Жан Миланский («Большой кулинарный словарь французской кухни»).

ФАСОЛЬ СУАССОНСКАЯ С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Сварите фасоль в отфильтрованной дождевой воде и обжарьте на сильном огне с пятью-шестью унциями свежего, недавно растопленного костного мозга. Всыпьте побольше молотого перца, дайте остыть, а перед подачей на стол добавьте в приготовленное блюдо бланшированные в соленой воде ягоды незрелого винограда без косточек.

КРАСНАЯ ФАСОЛЬ ПО-БУРГУНДСКИ. Возьмите красную фасоль сорта Кардинал, сварите в бульоне с кореньями, в который добавлены кусок свежего сливочного масла, пучок пряной зелени, лук и гвоздика. Варить следует при кипении в

течение двадцати минут. Влейте четверть литра красного вина, всыпьте щепотку перца, украсьте глазированными луковичками и подавайте на стол. Можно также украсить это блюдо хвостами раков или слоеными пирожками с рыбой, молоками карпов или селедок, маринованными устрицами или жареными мидиями.

ФАСОЛЬ НА МАНЕР РИСОВЫХ ЗЕРЕН СО СЛИВКАМИ. Сварите фасоль в соленой воде с небольшим количеством сливочного масла, добавьте мускатный орех. Когда фасоль почти сварится, влейте двойные сливки для загустения, посыпьте толченым миндальным печеньем, обжаренным во фритюре сельдереем и подавайте на стол.

ФАСОЛЬ СУАССОНСКАЯ С ПЕРЕЧНЫМ МАСЛОМ. Сварите фасоль, если есть возможность, в отфильтрованной дождевой воде и обжарьте на сильном огне с куском самого лучшего сливочного масла, какое только сможете найти; когда фасоль обжарится, она больше не должна кипеть, поскольку при кипении сливочное масло утратит три четверти своего приятного вкуса свежих сливок. Добавьте несколько размолотых в порошок зернышек кайенского перца.

ФАСОЛЬ НА МАНЕР РИСА ПО-ИНТЕНДАНТСКИ. Разварите фасоль в подсоленной воде, добавьте костный мозг, еще немного соли и мускатный орех. Вместо сливок влейте стакан мадеры, украсьте гренками из хлеба, смоченного в том же слегка подсоленном вине, и посыпьте мускатным орехом.

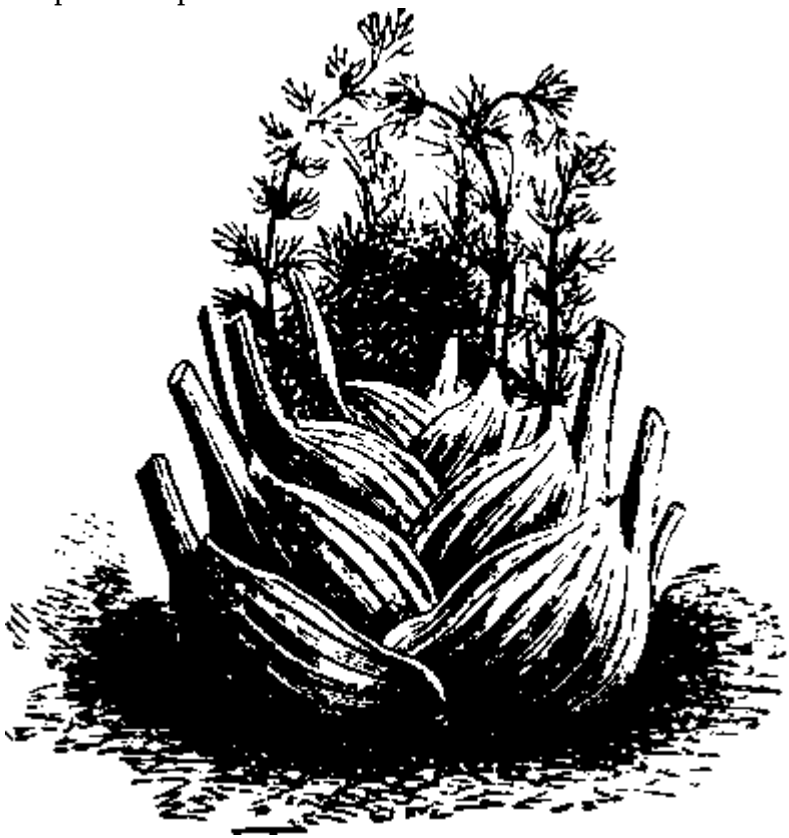
ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ. Это пюре, с добавлением фюме, используется как гарнир или подложка для горячих закусок или антре.

Пюре из белой фасоли для антреме готовится со сливками. К нему добавляют мускатный орех, а в момент подачи на стол с этим пюре смешивают тонкие ломтики зажаренной во фритюре хрустящей петрушки.

ПЮРЕ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ. Такое пюре готовят на мясном бульоне и используют для приготовления супа из раков и раковой подливки.

ФЕНУЙЕТ

Так называется груша, которую собирают в ноябре и которую можно есть сырую в свежем виде до января. Из нее получается также хорошее варенье.



ФЕНХЕЛЬ

Очень душистое зонтичное ароматическое растение, семена которого по запаху напоминают анис, особенно в Южной Италии. Фенхель употребляют в пищу подобно сельдерею. Нередко можно встретить простых людей, которые обедают или ужинают, держа под мышкой корень фенхеля, а в руке — кусок хлеба.

ФЕРУЛА

Растение из семейства зонтичных. Растет на морских побережьях, среди скал. Я собирал его повсюду на побережьях Нормандии. Стебли его жесткие, зеленые, с мясистыми листьями и тонкими лепестками белых цветков. Растение имеет солоноватый пикантный вкус и сильный запах, но и то и другое очень приятно. Стебли консервируют в уксусе и едят подобно корнишонам и ашардам.

ФИАЛКА

Цветок, название которого пробуждает мысли о весне: говоря о фиалке, мы говорим о тенистой зелени, о прохладе и свежести, о скромности, о ручейке, журчащем в траве. Нет такого поэта — будь он эротичным, как Парни, или романтиком, подобно Гюго, — который в своих стихах не рифмовал бы что-нибудь с фиалкой. Это название нежное и душистое. В поэтической серии полевых цветов очаровательный сапфир пшеничных полей василек стоит позади фиалки. Живая фиалка предназначена украшать платье юных девушек. После смерти фиалка отдает свой аромат сладостям, ликерам, шербетам, консервам и другим украшениям нашего буфета.

Фиалковое мороженое — лакомство, одно из наиболее ценимых гурманами.

ФИАЛКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ. Очистите цветки фиалок, разотрите их в ступке со стаканом сахарного песка, добавьте немного самого тонкого порошка флорентийского ириса. Приготовьте мороженое в мороженице, подавайте в чашках, положив сверху несколько засахаренных цветков фиалок.

МАРМЕЛАД ИЗ ФИАЛОК. Сварите сахар до получения густого сиропа. Когда наполовину остынет, добавьте растертые в ступке и протертые через сито фиалки. На пол-ливра фиалок требуется полтора ливра сахара.

ФИАЛКОВЫЙ СИРОП. Есть ли на свете такой старик, каков бы ни был его возраст и как бы близко к могиле он ни подошел, который бы не видел по ту сторону горизонта свою мать, приближающуюся к его колыбели с чашкой горячей ароматной жидкости в руках и подносящую эту чашку к его губам? Эта ароматная жидкость и есть фиалковый сироп.

Очистите пол-ливра цветков фиалок (лучше брать лесные фиалки), сложите их в керамическую или иную посудину, которую можно закрыть пробкой. Вскипятите полтора сетье воды и залейте фиалки не раньше чем через 10 минут после того, как снимите воду с огня: если вы зальете цветки слишком горячей водой, жидкость вместо приятного фиолетового цвета окрасится в зеленый. Поставьте полученную настойку в горячий шкаф, чтобы она осталась горячей до следующего дня, когда вы удалите из нее цветки, как следует отжав массу через салфетку, чтобы вся окраска перешла в жидкость. Добавьте в вашу посудину три ливра сахарной пудры, дайте растаять, затем снова поставьте в горячий шкаф на сутки, время от времени перемешивайте. Шкаф должен постоянно оставаться горячим, как при изготовлении леденцов.

При этом вы получите две бутылки сиропа. Перед тем как разлить его по бутылкам, не забудьте хорошенько прокипятить этот сироп, чтобы он мог храниться и не забродил. Из всех сиропов это единственный, при изготовлении которого с сахаром смешивают компоненты, которые не были обработаны при повышенной температуре.

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ (ФИЛЕЙ, ФИЛЕ)

У четвероногих животных филейная часть мяса расположена вдоль спинного хребта. У гуся и утки филейные куски — это прямоугольные кусочки, которые можно вырезать из крыльев и грудок. У рыб название филе относится к любому длинному куску без костей.

ФИНИКИ

Финиками называют плоды финиковой пальмы. Самые лучшие финики нам привозят из Африки, это основная пища арабов. Во Франции финики редко появляются на столах и используются только для приготовления сиропов и варенья.

Этот плод следует употреблять в пищу полностью созревшим и очень свежим, в противном случае он может вызвать несварение желудка и кожные заболевания. Плиний рассказывает о том, как многие солдаты Александра Македонского умерли из-за того, что съели слишком много зеленых фиников. Внутри финика находится очень твердое ядро, которое толкут, размягчают и используют для кормления верблюдов и овец.

ФИСТАШКИ

Так называют орехи, которые растут на фисташковом дереве. Эти орехи имеют овальную форму, их трудно расколоть, потому что они упругие. Фисташковый орех имеет снаружи желтоватую окраску, красноватую с солнечной стороны. К полному созреванию на нем появляются белые пятнышки. Под скорлупой находится маслянистое ядрышко, мякоть которого окрашена в нежно-зеленый цвет и на вкус приятнее лесного ореха.

При изготовлении всех праздничных блюд и блюд «высокой» кухни, а также различных видов драже и пралине фисташки с успехом заменяют миндалем и лесными орехами. Так называемые засахаренные фисташки, которые продаются в кондитерских, представляют собой зерна орехов, извлекаемых из шишек одного вида сосны (см. Кремы, Драже и Глазурь).

ФЛАН С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

Готовится из песочного теста. Его украшают миндальным кремом, содержащим костный мозг. Выпекают в духовке и перед подачей на стол глазируют сахарной пудрой.

ФЛАН ФРУКТОВЫЙ. Возьмите формочку не более 5 см в высоту, уложите в нее сдобное тесто, чтобы оно полностью прилегало к краям формочки. Сверху положите сливы, бруньоны, абрикосы, предварительно удалив из них косточки. Обжарьте фрукты на сильном огне с сахарной пудрой и лишь после этого кладите в формочки с тестом. Полейте сиропом и испеките в горячей духовке.

ФЛАН ШВЕЙЦАРСКИЙ. Вскипятите пол-литра сливок вместе со 125 г хорошего сливочного масла. Приготовьте заварное тесто из картофельного крахмала. Выложите его в керамическую посуду, добавьте соль, перец, 250 г растопленного сливочного масла, натертый сыр пармезан, грюйер и невшатель. Разведите сырыми яичными желтками. Взбейте половину яичных белков и смешайте их с тестом, накройте сверху плотной промасленной бумагой и перевяжите бечевкой. Поставьте в духовку, которая не должна быть ни слишком горячей, ни слишком холодной; когда испечется, выложите на блюдо.

ФОНДЮ*

Взвесьте яйца, которые вы собираетесь употребить для приготовления этого блюда, в зависимости от предполагаемого числа ваших гостей.

Затем возьмите кусок хорошего сыра грюйера, вес которого должен составлять 1/3 от веса яиц, и кусок сливочного масла, который должен весить 1/6 от веса яиц.

Разбейте яйца и хорошенько взбейте их в кастрюле, после чего положите туда же масло и натертый либо очень тонко нарезанный сыр.

Поставьте кастрюлю на конфорку хорошо разогретой плиты и перемешивайте ее содержимое лопаточкой, пока масса не загустеет и не размягчится в достаточной степени. Всыпьте немного соли, в зависимости от того, насколько старый у вас сыр, а также довольно большую щепотку перца, который служит одним из достоинств этого старинного блюда. Подавайте на слегка нагретом блюде. Велите поставить на стол самое лучшее вино, которое будут пить быстро, и эффект окажется сказочным. *(Этот рецепт фондю взят из записей г-на Тролле, бальи города Мондона в кантоне Берн.)*

ФОРЕЛЬ*

Существует несколько видов форелей — белые, розовые, различного размера. Эта рыба больше всего напоминает лосося. Самая лучшая форель — та, мякоть которой имеет красноватый оттенок. Поэтому таких форелей называют лососевыми. Некоторые натуралисты утверждают, будто бы это цветовое сходство с лососем форели приобретают, питаясь раками. В Париже выше всего ценится форель из Мезы и Сены. Эти форели никогда не бывают особенно крупными, но мякоть их обладает великолепным вкусом и очень нежна, тогда как крупные форели из Женевского озера почти всегда сухие и жесткие. Форель отличается удивительной ловкостью, силой и решительностью. Она не только поднимается вверх по течению самых быстрых потоков, но и бросается в самые высокие водопады, поднимаясь по ним вплоть до вершин Монблана и Сен-Бернара. Наверняка подвижность этих рыб во многом и придает им тот особенно приятный вкус и пользу для нашего здоровья.

ФОРЕЛЬ ПО-ГОРСКИ. Выдержите форель в течение часа в холодной воде, влейте бутылку белого вина, добавьте три луковицы, пучок пряной зелени, гвоздику, два зубчика чеснока, лавровый лист, тимьян, базилик и сливочное масло, обвалянное в муке. Сварите при интенсивном кипении на сильном огне. Выньте луковицы и пучок зелени. Подавайте на стол вместе с соусом, сверху положите немного бланшированной петрушки.

ФОРЕЛЬ В ОТВАРЕ СО СПЕЦИЯМИ. Выпотрошите форель, промойте ее, перевяжите бечевкой голову и варите в специальной посудине для варки рыбы, влив туда бутылку белого вина и добавив нарезанную кружочками луковицу, горсть петрушки, несколько гвоздик, три лавровых листа, ветку тимьяна и соль. Оставьте медленно кипеть на слабом огне в течение часа, затем выложите на салфетку и на блюдо, покрытое слоем петрушки. Рядом поставьте соус, приготовленный из бульона, в котором варилась рыба. Для загустения добавьте к бульону сливочное масло и дайте остыть.

ФОРЕЛЬ ШАМБОР. Выпотрошите форель, ошпарьте ее кипятком и оставьте в кипятке на некоторое время. Снимите с рыбы всю кожу, промойте в нескольких водах, дайте стечь, нашпигуйте крупными заостренными кусочками трюфелей и сварите в хорошем маринаде с вином. Перед подачей на стол слейте жидкость, выложите на большое овальное блюдо, вместе с форелью подайте нашпигованное сладкое мясо от четырех телят с желе от четырех голубей и 8 раков, с грибным соусом.

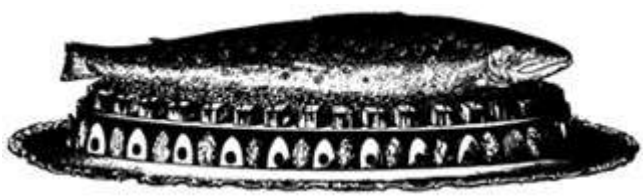
ФОРЕЛЬ СЕН-ФЛОРЕНТИН (рецепт из старого дома де ля Реньер). Возьмите лучших форелей, каких только найдете, очистите и выпотрошите, положите внутрь каждой сливочное масло с солью, перцем и пряной зеленью. Поместите рыб в посуду для варки рыбы, залейте двумя-тремя бутылками белого вина, чтобы вино покрывало форель на палец; добавьте соль, перец, лук, гвоздику, мускатный орех, сборный букет пряной зелени, хлебные корки и варите на сильном огне, чтобы вино воспламенилось подобно пуншу. Когда пламя начнет уменьшаться, добавьте сливочное масло и взбейте перед подачей на стол.

ФАРШИРОВАННАЯ ФОРЕЛЬ. Выпотрошите четырех форелей, вымойте и слейте воду. Заполните их фаршем, в состав которого входят кнели из карпа, нарезанные крупными кубиками трюфели

и шампиньоны. Перевяжите бечевкой головы форелей и варите в бульоне со специями. Когда рыба сварится, дайте ей остыть и слейте жидкость. Панируйте дважды, обмакивая в яйцо, и непосредственно перед подачей на стол зажарьте во фритюре. Подавайте с томатным соусом.

ФОРЕЛЬ С АНЧОУСАМИ. Очистите форель от чешуи, выпотрошите, надрежьте сбоку и оставьте на некоторое время в маринаде, который содержит соль, перец, мелко нарезанные чеснок, лук-татарку, шампиньоны, тимьян, лавровый лист, растолченный базилик и хорошее растительное масло. Вместе с маринадом положите в форму, панируйте и запекайте в духовке. Подавайте на стол с соусом из анчоусов.

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ ФОРЕЛИ. Приготовьте филе из пяти-шести молодых форелей, нарежьте тонкими кусочками, стараясь, чтобы они были одинакового размера, очистите их от пленок и т. п., снимите кожу со стороны чешуи, выложите их рядами на дно сотейника, посыпьте сверху мелко нарезанной и хорошо промытой петрушкой, солью, перцем и тертым мускатным орехом. Размягчите кусок сливочного масла и вылейте на филе непосредственно перед подачей на стол. Когда соте затвердеет с одной стороны, переверните его, оставив на огне лишь на совсем короткое время. Затем выложите часть кусков по краям блюда, а остальные в середину. Подавайте на стол с итальянским соусом.



ФОРЕЛЬ ПО-ГУСАРСКИ. Очистите форель и положите внутрь сливочное масло, обвалянное в мелко нарезанной пряной зелени с добавлением соли, перца и специй по вкусу. Выдержите в маринаде и зажарьте на решетке; подавайте на стол с соусом пуаврад.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ. Нашпигуйте форель кусочками угря и анчоусов, выложите нижний слой теста, положите на него свежее сливочное масло. Приготовьте начинку из мякоти форели, шампиньонов, трюфелей, петрушки, лука-татарки, смешав их со свежим сливочным маслом, пряной зеленью, специями, солью и перцем, накройте и запеките. Удалите жир и подавайте на стол с соусом из раков.

ФРИКАНДО

Кусок огузка или края, нашпигованный салом и покрытый желе. Чаще всего готовится из телятины.

ФРИКАНДО ПО-СТАРИННОМУ. Это старинный рецепт, который лучше, чем современные. Большинство поваров попросту заливают свое фрикандо бульоном, потому-то в нем и не оказывается нужного вкуса. Именно это и вдохновило Бомарше на нижеследующий куплет: *(Приводится подстрочный перевод)*

В ваших новых ресторанах
Все блюда замечательны,
Однако фрикандо
Всегда одинаковы.

Одно фрикандо другому рознь. Вы убедитесь в этом, прочитав приведенный далее рецепт.

Выньте «ядро» (или «орех») из телячьего огузка, который должен быть очень белым. Очистите его от пленок и жил, нашпигуйте свиным салом. Положите на дно кастрюли нарезанные морковь, лук кружочками, сборный букет пряной зелени. Смажьте дно сливочным маслом, положите туда подготовленную телятину. Пусть даст сок, и жидкость испарится. Затем влейте бульон, который не должен покрыть свиное сало. Тушите на слабом огне, который должен быть снизу и сверху. Время от времени поливайте фрикандо соком, чтобы образовалось желе. Процедите получившуюся жидкость через сито, уварите до состояния желе и полейте телятину, а оставшееся желе влейте в гарнир, которым вам послужит щавель или цикорий, после чего подайте на стол (Вюймот).

ФРИКАНДО ИЗ ОСЕТРИНЫ, ЩУКИ ИЛИ ЛОСОСЯ. Нарежьте кусками толщиной в 3 см рыбу, которую хотите приготовить. Очистите, нашпигуйте свиным салом, посыпьте мукой и выложите куски в кастрюлю со свиным салом на дне и с растопленным салом, дайте подрумяниться и снимите с огня. Мелко нарежьте трюфели, шампиньоны или опята и выложите их на блюдо. На них разложите ваше фрикандо, полейте соком от окорока, накройте сверху другим блюдом и держите на слабом огне в течение часа.

ФРИКАССЕ ИЗ КРОЛИКА В БЕЛОМ ВИНЕ

Готовится из кролика с кусками лука и вином *(см. Кролик)*.

ФРУКТЫ и плоды

Фрукты и плоды занимают значительное место в питании человека с самых давних времен, когда он и жил-то одними лишь фруктами и кореньями, и до наших дней, когда фрукты по-прежнему появляются на всех столах.

Фрукты и плоды едят свежими и сырыми, вареными и сушеными. Когда они полностью созрели, их можно есть без опаски, только лишь соблюдая умеренность и быть уверенным, что они не прокиснут в желудке. А это явление можно до определенной степени ослабить добавлением сахара и тонизирующих ароматических веществ. После варки фрукты и плоды легче перевариваются в организме, а их слабительное воздействие на желудок при этом не утрачивается. Высушенные фрукты и плоды перевариваются труднее, но становятся слаще и питательнее: к примеру, высушенные финики в древности составляли основу питания атлетов. Пищевая ценность фруктов и плодов различна и зависит от природы и количества их составных элементов. В общем, можно сказать, что плоды, составляющие основу питания всех цивилизованных народов, являются крахмалистыми и содержат в различных пропорциях клейковину, сахар, крахмал, альбумин, слизь и растительный клей, смолу и соль. К главным из них можно отнести пшеницу, рожь, ячмень, овес, рис, кукурузу, фасоль, горох, бобы, чечевицу, каштаны и т. д. Чтобы сделать их съедобными, их надо подвергнуть различной обработке. Все виды этой обработки описаны в кулинарии в статьях, касающихся фруктов, плодов или зерновых культур.

Далее идут плоды слизисто-сахаристые: слива, абрикос, виноград, инжир, вишня и т. д. Они намного менее питательны, чем первые, и в отдельности не смогли бы удовлетворить ежедневные пищевые потребности человека. Из них обычно готовят мармелады, желе, консервы. Их также едят сырыми, но, чтобы не вызывать никаких повреждений в работе нашего организма, они должны быть очень свежими.

Еще существуют миндаль, грецкие, кокосовые и лесные орехи и т. п., которые называют масличными плодами. Они с трудом перевариваются из-за содержащегося в них жира, который можно потреблять лишь в очень малом количестве.

И, наконец, есть плоды кисло-слизистые, которые являются наименее питательными из всех, но очень ценятся в сильную летнюю жару, когда используются для приготовления хорошо освежающих напитков: компотов, консервов и т. д. Основные из

них — апельсин, лимон, смородина.

Плоды всегда были широко представлены на столе у древних. Пишут, что император Клавдий Альбинус так любил их, что однажды за обедом съел 500 ягод инжира, сотню персиков, 10 дынь и множество винограда.

Из всех ранних плодов первой появляется лесная земляника. Всем известно, что это лучшая и самая близкая к природе ягода. Она в течение продолжительного времени служит полезным и приятным украшением столов. Затем поспевают вишни, из которых выше всего ценятся вишни сорта монморенси, более поздние, чем другие. За земляникой идут смородина и малина, которые довольно быстро проходят, уступая место абрикосам, сливам, миндалю, дыням, грушам, инжиру, монтрейским персикам, столь вкусным и нежным, что их стремится отведать каждый гурман. Затем поспевает самый лучший столовый виноград — виноград из Фонтенбло. И, наконец, еще позже появляются зимние фрукты: груши, яблоки, плоды, а также покрытые скорлупой: грецкие и лесные орехи, каштаны и пр.

Теперь, отдав должное фруктам и плодам, мы просим наших читателей обращаться к соответствующим статьям нашей книги, чтобы узнать о различных способах приготовления отдельных из них.

ФЮМЕ ИЗ КУРОПАТКИ

Возьмите бутылку старого белого вина, двух кроликов из садка и двух старых куропаток, каждая из которых разрезана на четыре части. Добавьте лук, морковь, пастернак, корень сельдерея, шампиньоны, смесь четырех специй (перец, гвоздика, мускатный орех, имбирь). Сложите в кастрюлю, варите все вместе, снимите пену, влейте пол-литра уже частично уваренного мясного бульона. Варите на малом огне при слабом кипении в течение двух часов. Процедите через сито, удалите жир, снова поставьте на огонь и уварите до состояния желе. Добавьте немного испанского соуса и держите полученное фюме в запасе, используя по мере надобности в некоторых блюдах, в частности с яйцами в мешочек без скорлупы или с яичницей.

X

ХВОСТЫ ОМАРОВ В ЖЕЛЕ

Чтобы приготовить это блюдо, сначала отварите трех небольших омаров в соленой воде с пучком пряной зелени, солью, перцем и уксусом. Дайте им остыть, вытянув их хвосты. Когда омары остынут, отделите хвосты и клешни, разрежьте клешни ножницами, чтобы с одной стороны стало видно мясо. Отделите это мясо, покройте желе и снова положите внутрь панциря клешней. Затем каждый хвост разрежьте пополам по длине, выньте мясо из панциря и разрежьте на куски. Отдельные части панциря тщательно промойте, оботрите. Положите на нижнюю поверхность слой мелко нарезанного желе, на него — мясо из хвостов, повернув его красной стороной наружу, с помощью кисточки нанесите сверху наполовину застывшее желе. Как можно красивее разложите шесть половинок хвостов и шесть целых клешней на гарнир, называемый «зеленым хлебом».

ХЕРЕС

Ликерное вино, которое производят в Испании и о котором мы достаточно говорили в нашей статье, посвященной заграничным винам.

ХЛЕБ

В большинстве цивилизованных стран основу питания населения составляет хлеб, который, в зависимости от того, что выращивается в стране, делают из пшеничной, ржаной, кукурузной и другой муки.

Чтобы из муки мог получиться хороший хлеб, она должна содержать в достаточно большом количестве клейковину: чем выше ее содержание, тем более высокого качества будет хлеб. Если соответствующим образом приготовленное из муки тесто оставить в подходящих условиях, то в нем развивается спиртовое брожение, при котором выделяется некоторое количество углекислого газа. Клейковина, содержащаяся в этом тесте, делает его эластичным, она удерживает большую часть углекислого газа, который при этом поднимает всю массу теста и делает ее легкой и пористой. Затем в результате выпечки тесто твердеет, сохраняя при этом те же свойства и давая хороший хлеб. Клейковина, распределенная внутри муки, пропитывается водой и образует нечто вроде оболочки, которая придает тесту из пшеничной муки характерную для него эластичность. Именно это обеспечивает задержку газа, возникающего при брожении.

Обычно говорят, что лучше всего употреблять в пищу хлеб, испеченный накануне, что наилучший возраст муки для изготовления теста составляет один месяц, а зерно следует молоть после того, как оно хранилось в течение года. Но для всех потребителей хлеб хорош, если он мягкий и полностью остыл, и только хлеб из просяной муки хорош горячим. Хлебопечение — не область кулинарии. Тем не менее мы считаем своим долгом вкратце рассказать о некоторых понятиях теории хлебопекарного производства. Зерно, дрожжи и пшеничную муку можно найти везде. Однако существуют страны, где производимый на месте хлеб совершенно несъедобен. Один из наших друзей, скульптор г-н Друэ, много путешествовавший, рассказывал нам однажды, как в течение очень длительного времени ему пришлось питаться картофелем вместо хлеба, настолько местный хлеб был плохим.

Как мы уже сказали, качество хлеба зависит от того, как он поднялся, и от способа его выпекания, причем главная роль принадлежит дрожжам. Именно тем, как подошло тесто, определяется, насколько хорошим получится хлеб. Дать подняться тесту означает выдержать небольшое количество теста до тех пор, пока за счет характерного спиртового брожения оно не набухнет и не сделается пористым, приобретя особый запах и вкус, в котором есть нечто живое, пикантное, немного спиртное и

кисловатое. Такое подошедшее тесто вымешивают с вновь приготовленным тестом. В результате этого в новом тесте сразу начинается такое же брожение, которое все-таки отличается от первоначального тем, что оно идет не столь быстро и не так полно. Значение этого последующего брожения состоит в том, чтобы разделить новое тесто на отдельные компоненты, смягчить его и вызвать в нем образование большого количества углекислого газа. Этот газ, не имея возможности целиком выйти наружу из-за плотности и вязкости теста, образует в нем пустоты, поднимая тесто, заставляя его расширяться и разбухать — это и называется «тесто подходит». Роль закваски, которая определяет этот процесс, принадлежит здесь тесту, которое поднялось первым.

Когда тесто подошло, его можно помещать в духовку. Там, под воздействием тепла, в ходе выпекания оно еще больше разбухает за счет рассеивания газов, а затем дает пышный хлеб, полностью отличающийся от тяжелой, плотной, вязкой и несъедобной массы, которая получается, если испечь не подошедшее как следует тесто.

В какой-то момент придумали вызывать брожение в тесте, используя пивные дрожжи или осадок от сбраживания вина. Это оказались новые вещества, весьма пригодные для улучшения теста. На поверхности пивных дрожжей или винных заквасок во время их брожения образуется пена, которую и кладут в тесто, чтобы оно подходило. Такая пена, которую добавляют к тесту и перемешивают с ним, заставляет тесто подниматься еще лучше и быстрее, чем обычные закваски. Пену эту называют пивными дрожжами или просто дрожжами. Мы уже говорили о них в главе, посвященной заквaскам. Именно с помощью таких дрожжей изготавливают самый нежный, пышный хлеб. Нередко большой хлеб, сделанный на закваске из теста, имеет довольно неприятный кисловатый привкус. Это объясняется тем, что в тесто положили слишком много закваски или тем, что брожение в этой закваске слишком затянулось. Такого никогда не бывает с хлебом, который делается на дрожжах: или из-за того, что в дрожжах брожение идет медленнее, чем в закваске, или из-за того, что изготовлению высококачественного мягкого хлеба уделяют больше внимания, чем обычному.

Хорошо подошедший и правильно испеченный хлеб полностью отличается от плохо сделанного не только тем, что хороший хлеб намного менее плотный и более приятный на вкус, но и тем, что он легче намокает и, пропитавшись жидкостью, не превращается в подобие вязкого клея, а это для пищеварения неоценимое преимущество.

Соль, добавляемая в хлеб, не только улучшает вкусовые качества хлеба, но и оказывает еще одно действие, а именно — увеличивает поглощение воды мукой. Некоторые другие виды солей оказывают это воздействие в большей степени, но лишь в очень небольших пропорциях: если выйти за эти пределы, то такие соли мешают тесту хорошо подходить.

Таким образом, в хлебопечении закваска и соль оказывают значительное положительное воздействие: эти два компонента поглощают все нежелательные примеси, обеспечивают муке ускоренную готовность, а массе теста — более плотную консистенцию.

Как известно, население Франции отличается самым высоким потреблением хлеба. Наверняка именно по этой причине у нас меньше всего распространены болезни: многие врачи приписывают это тому, что мы за едой употребляем много хлеба. Такого нет у англичан и у немцев, основную пищу которых составляют мясо и картофель. Это не значит, что такой режим питания всегда плох, но он часто вызывает заболевания.

Как-то один парижанин оказался в немецком городе и был приглашен своим приятелем на ужин. Он явился к нему в шесть часов и увидел празднично накрытый человек на двенадцать стол.

Но больше всего его поразили своими размерами крохотные кусочки хлеба, лежавшие под каждой салфеткой.

Прождав полчаса, не увидев ни одного из приглашенных и чувствуя, как голод сжимает его желудок, наш парижанин сказал себе:

— Право же, я ведь у приятеля, так нечего мне особенно стесняться, съем-ка я вот этот кусочек хлеба, тогда я смогу дождаться остальных гостей, которые наверняка вот-вот появятся.

И он взял кусочек хлеба и съел его. Прошло еще четверть часа, у него снова возникла та же мысль, и он съел еще два куска хлеба, поскольку больше есть было нечего. В конце концов, продолжая ждать, поскольку ни его приятель, ни остальные гости так и не появлялись, он съел весь хлеб, который был на столе, поэтому, когда пришли гости, они не нашли хлеба вовсе. А когда парижанин рассказал им, что это он съел весь хлеб, гости очень смеялись и спрашивали, как же это он сумел проглотить такое количество. Сами же они обошлись совсем без хлеба, никак при этом не пострадав. Что до нашего соотечественника, то дюжина поглощенных им кусков хлеба не помешала ему отдать должное ужину своего приятеля. Тогда нашлось объяснение и «опозданию» гостей: в Германии ужинают в 8 часов вечера, а парижанин, привыкший в 6 часов обедать, явился в свое обычное время.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Сварите несколько крахмалистых картофелин, пока не станут совсем мягкими. Растолките и влейте столько горячей воды, чтобы получившееся жидкое пюре по консистенции соответствовало обычным пивным дрожжам. Добавьте на один ливр картофеля две унции мелассы и, пока масса будет горячей, влейте на каждый ливр картофеля две большие столовые ложки пива. Держите в тепле, пока не прекратится брожение; через сутки дрожжи будут готовы к употреблению. Один ливр картофеля дает примерно одну пинту дрожжей, которые можно хранить в течение трех месяцев. Эти дрожжи так хорошо выполняют свою задачу, что хлеб, в котором они содержатся, невозможно отличить от приготовленного на пивных дрожжах (Эдлин).

«Я считаю, что оказываю услугу моей стране, приводя способ изготовления хлеба, предложенный г-ном Эдлином».

«Повара и кухарки, путешествующие со своими хозяевами — любителями хорошей кухни, могут теперь с помощью этого метода каждый день иметь свежий хлеб. Мы можем пользоваться этим методом в любое время, и наша кухонная служба от этого совсем не будет страдать. А когда мы окажемся где-нибудь в отдаленной сельской местности или в провинции, где пекари

будут производить плохой хлеб, вот тут-то мы и будем счастливы предоставить тем, кому мы специально поручили заботиться о нашем хорошем пропитании, возможность испечь хлеб, который ни в чем не будет отличаться от хлеба из наших парижских пекарен. Согласен, это было бы очень приятно для хозяев, но, может быть, весьма неприятно для остальных: ведь один и тот же человек не может быть одновременно поваром и пекарем. Тем не менее эту последнюю заботу он должен поручить своему помощнику и следить за его работой, если только тот не является помощником-пекарем; в таком случае он должен быть специалистом своего дела».

Поскольку в деревнях есть еще много людей, которые сами пекут свой хлеб, приводим здесь самый простой способ его изготовления.

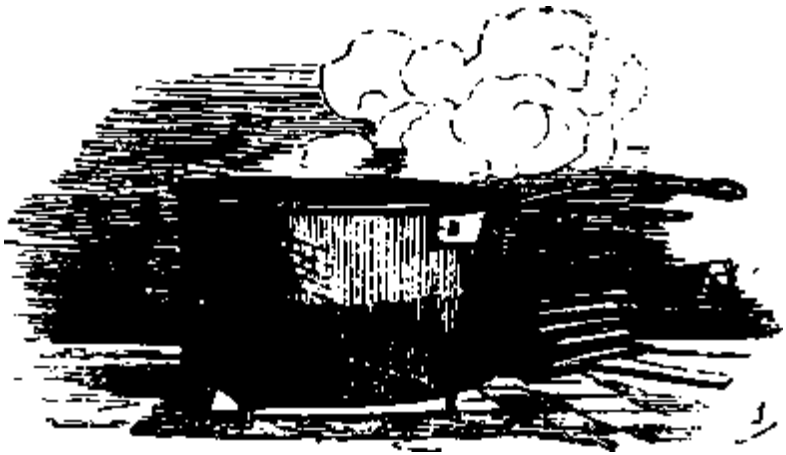
СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА. Возьмите муку в количестве, зависящем от того, сколько хлеба вы собираетесь испечь. Сделайте в середине углубление, поместите в него полквартерона дрожжей, влейте теплую воду так, чтобы тесто по консистенции примерно соответствовало тесту для бриошей. Хорошенько вымесите тесто, добавив две унции мелкой соли, разведенной в небольшом количестве теплой воды. Накройте тесто и поставьте в теплое место, чтобы оно смогло подойти в результате брожения. Мы не устанем повторять, что высокое качество хлеба зависит от того, насколько тщательно проведены все операции на этом этапе. После того как тесто выстоится в таком состоянии 1–2 часа (в зависимости от времени года), его снова вымешивают, накрывают и оставляют еще на 2 часа в тех же условиях. Затем нагрейте духовку, хорошенько вычистив ее. Разделите тесто на столько частей, сколько хлебов вы хотите приготовить, и выложите в формы, какие вам нравятся. Ставьте формы с тестом в духовку как можно быстрее. Когда хлеб испечется, натрите корку небольшим количеством сливочного масла, чтобы придать ей приятный желтоватый цвет.

ФРАНЦУЗСКИЕ РОГАЛИКИ. Возьмите нужное количество просеянной муки, в зависимости от того, сколько теста вы хотите приготовить, и разведите ее молоком; добавьте теплое сливочное масло, примерно пол-ливра дрожжей и соль. Хорошо перемешайте и хорошо вымесите тесто с достаточным количеством теплой воды, накройте и оставьте на два часа для пробы. Затем придайте им форму рогаликов, положите их на луженые металлические листы и оставьте на плите или в сушильном шкафу при слабом нагреве, чтобы тесто еще подошло. Через час поместите на 20 минут в очень горячую духовку. Когда испекутся, слегка потрите теркой верхние корки.

Предпочтительнее выкладывать такие хлебцы на промасленную бумагу, тогда они при выпекании получаются еще лучше и становятся намного более пышными.

ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА

Это разновидность супа, в состав которого входит хлебный мякиш, сваренный при слабом кипении в воде со сливочным маслом и солью. При подаче на стол для загустения добавляют яичные желтки и свежие сливки.



Примечание. Не забывайте обязательно класть свежее сливочное масло только в яичные желтки, а не в воду, которая кипит после добавления хлеба и соли. Дело в том, что если сливочное масло будет кипятиться вместе с остальными компонентами этой похлебки, оно потеряет свой вкус *(см. Супы)*.

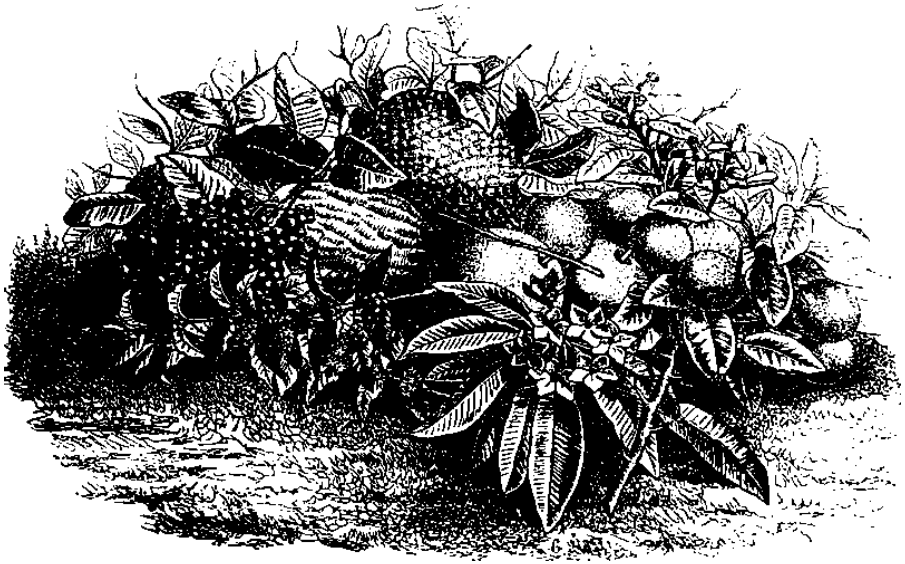
ХЛЕБНАЯ ПОХЛЕБКА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ. Влейте в кастрюлю две ложки растительного масла, обжарьте в нем чеснок и выньте его. Добавьте ломтики хлеба, соль, перец и влейте немного воды. Тщательно все перемешайте и растолките, добавив еще 1–2 ложки растительного масла, в зависимости от того, сколько собираетесь приготовить похлебки. В Лиссабоне такую похлебку едят в качестве супа и вилками.

ХЛЕБНОЕ ДЕРЕВО

Это дерево растет в диком состоянии на Молуккских и Зондских островах, а также на островах Полинезийского архипелага и называется так за плод, который на нем вырастает и называется *хлебным плодом*.

Высота хлебного дерева достигает 13–17 метров, ствол его очень толстый, крона раскидистая, закругленная, состоит из веток со множеством сучьев. Плод этого дерева снаружи зеленовато-желтый, изнутри белый, довольно крупный, в зависимости от вида дерева, на котором он вырос, но в диаметре редко превосходит 21 см. Этот плод содержит мякоть, поначалу очень белую, слегка мучнистую и немного волокнистую, которая по мере созревания становится желтоватой и сочной или приобретает желеобразную консистенцию. Когда плод хлебного дерева полностью созрел, все, что нужно с ним сделать, — это просто зажарить его на решетке или на горячих угольях либо испечь целиком в духовке или сварить в воде. После этого его чистят и едят то, что есть внутри. А там находится белая масса, мягкая, как мякиш свежего хлеба, являющаяся продуктом, весьма приятным на вкус и полезным для здоровья. По вкусу она напоминает хлеб из пшеничной муки с легким привкусом артишока или топинамбура и может сохранять свою свежесть на протяжении 7–8 месяцев.

Уверяют, что двух или трех таких замечательных деревьев достаточно для пропитания одного человека в течение целого года. Выращивание этого растения не требует больших забот, и французы, а за ними англичане ввели это дерево в культуру на территории Иль-де-Франс, на Гваделупе и Ямайке, где население питается его плодами, делает одежду из внутреннего слоя коры этого дерева и заворачивает продукты в его листья, которые в длину иногда достигают одного метра, а в ширину 40–50 см.



Экипаж адмирала Энсона, отпущенный на свободу в одной из бухточек Марианских островов и полностью лишенный пропитания, собрал полсотни упавших на землю плодов хлебного дерева и продержался несколько дней. При этом люди чувствовали себя очень хорошо, так что фрукты оказались очень кстати для спасения этого экипажа от ужасов голода.

Из плодов хлебного дерева готовят различные блюда, которыми питаются бедные жители Иль-де-Франса и Гваделупы. Там эти плоды потребляют в очень больших количествах.

Знаменитый английский путешественник капитан Кук неиссякаем в своих похвалах хлебному дереву. Он говорит, что это дерево приносило ему очень большую пользу, особенно при болезнях, и утверждает, что все болезни лечил плодами этого дерева.

ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ К ЧАЮ

Сделайте бриоши в форме плоских колец, нарежьте тонкими кусочками и подсушите их в духовке на слабом огне. Слегка прижмите их сверху, намажьте маслом, посыпьте сахаром и подавайте к чаю.

ХМЕЛЬ

Вьющееся растение с крупными листьями, цветы и плоды которого используются для приготовления пива. В Бельгии, где хмель широко распространен, а привычный напиток — пиво, весной едят молодые ростки хмеля, которые по вкусу сильно напоминают спаржу. Их готовят таким же способом, и они оказывают такое же действие.

ХОХЛАТЫЙ ЖАВОРОНОК

Жаворонок с хохолком на голове (см. Мовиеты).

ХРЕН*

Насчитывают две разновидности хрена — культурный и дикий. У культурного хрена корень толстый, мясистый, коричнево-черный снаружи и очень белый внутри. Эта мякоть имеет настолько острый вкус, что кажется едкой и жгучей. Чтобы улучшить вкус хрена, его режут кружочками за 1–2 часа до использования. Каждый кружочек покрывают растолченной в ступке солью и кладут их друг на друга. При этом хрен выделяет жгучий сок и становится более приятным на вкус.

Иногда хрен используют в качестве гарнира к жаренному на вертеле говяжьему филею и к крупной рыбе, зажаренной до неполной готовности. Им также украшают закусочные «кораблики» и делают из него масло со специями для бутербродов и шотландских баранок. Хрен обладает теми же недостатками, что и репа. Он также вызывает усиленное газоотделение в кишечнике, отрыжку и даже головную боль, если его съесть слишком много.

Хрен кладут в рагу, которым желают придать особый вкус.

ХРУСТАН

Разновидность ржанки, которая особенно часто встречается в департаменте Луара и на равнине Бос. Ростом хрустан с дрозда, верх головки темно-пепельного цвета, верх туловища зеленый с круглыми красноватыми пятнами. Мясо этой птицы весьма высоко ценится и превосходит мясо ржанки. Из него готовят очень изысканные паштеты. Хрустанов, которых готовили к столу достославного Филиппа Шартрского, обессмертил в очаровательном стихотворном послании Коллен д'Арлевилль — это было его первое произведение, после которого автор стал профессиональным литератором. Из чего следует, что хрустанам мы обязаны появлением «Непостоянного» и «Воздушных замков».

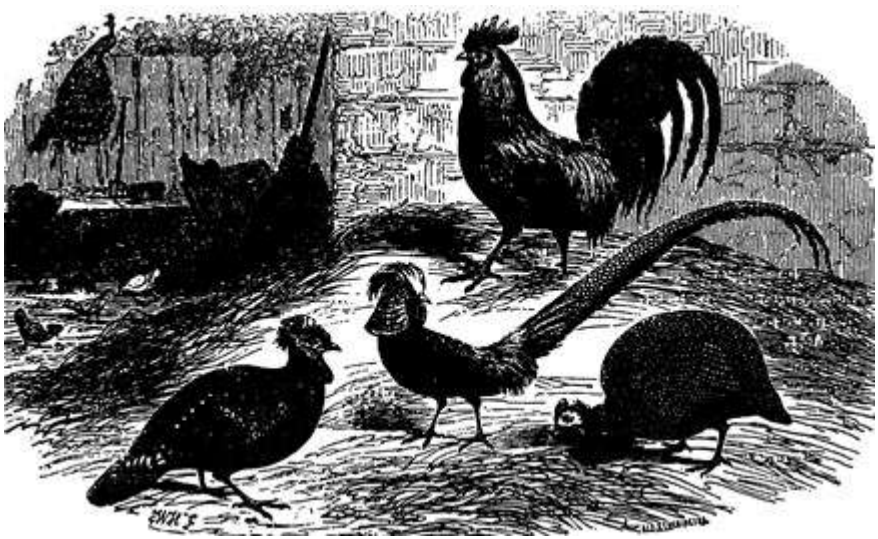
Ц–Ч

ЦЕДРА

Так называют поверхностную кожицу лимонной, апельсиновой или померанцевой корки. Цедру снимают тонким слоем, при этом эфирные масла, которым плоды обязаны своим ароматом, остаются в цедре. Нижний, белый слой корки полностью лишен этих масел; к тому же этот нижний слой имеет довольно неприятный горький вкус, поэтому рекомендуется всегда от него полностью освобождаться.

ЦЕСАРКА

Птица из отряда куриных, происхождением с Востока, получила во Франции свое название *pintade* (цесарка) — что можно объяснить, как *oiseau peint* («раскрашеная птица») — из-за круглых белых пятнышек, разбросанных на голубоватом фоне перьев. Эти пятнышки располагаются довольно регулярно, так что может показаться, что их нанесла кисть художника. Особенно это относится к цесарке обыкновенной *(Meleagris numida)*. Латинское название цесарок — *meleagris* — происходит от того, что в своей мифологии древние греки полагали, что эти птицы появились в результате метаморфозы сестер Мелеагра, а пятна на их перьях — это следы слез. И, наконец, слово *numida* появилось в результате того, что цесарки были «нумидийскими курами», поскольку греки получили их из Нумидии (Numidie).



У цесарок голова лишена перьев, как у индеек. Под клювом имеется кожистая бородка, которая начинается под нижней частью клюва, а на голове — тоже кожистый гребешок. Лапы цесарки лишены шпор, перья растут от основания шеи до ее конца. На задней части спинки они гуще, что придает птице выпуклую и как бы слегка горбатую форму. Хвост короткий и свисающий, это в еще большей степени делает телу цесарки округлой формы. Обычная цесарка размером с самую крупную курицу, а по виду напоминает куропатку. По натуре они крикливые и скандальные. Это вызывает такие затруднения при их содержании в птичнике, что птицеводы даже отказываются держать цесарок, несмотря на высокое качество их мяса и

множество яиц, которые они способны снести. Бюффон пишет: «Это птица живая, беспокойная и шумная, которая не любит оставаться на месте и умеет сделаться хозяйкой птичника. Она вызывает страх даже у индеек и, будучи намного меньше ростом, берет над ними верх благодаря своей резвости. Самка цесарки сидит на яйцах в течение трех-четырех недель и, что бы о ней ни говорили, заботится о своем семействе и водит его за собой повсюду, если только обстоятельства ее жизни позволяют ей сохранять хорошее здоровье и если ее не тревожат слишком часто в том месте, где она высиживает своих птенцов. В нашем нежарком климате птенцов цесарки гораздо труднее вырастить, чем цыплят. Поначалу они питаются мелкими зернышками и насекомыми, особенно им подходят мелко нарубленное сырое или вареное мясо, муравьиные яйца, смесь хлебного мякиша с петрушкой и яйцами. Позже они довольствуются просом».

Когда цесарок держат на свободе где-нибудь в парке, их мясо нежностью не уступает фазаньему. Его готовят в точности так же *(см. Фазан)*.

ЦИКОРИЙ

Существует два вида цикория, от которых произошли 18 или 20 сортов: цикорий дикий и цикорий культурный, известный также под названием дикого салата.

Дикий цикорий называют также *pisse-en-lit,*[91] поскольку он обладает мочегонным действием. Его едят только в салате, и выбирать его следует молодым и нежным.[92] Так что мы будем говорить только о культурном цикории, отсылая интересующихся другим видом к статье *Салат.*

РАГУ ИЗ ЦИКОРИЯ «ОТ ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ». Бланшируйте в кипящей воде, выложите в холодную воду, слейте воду, разберите на листья. Выложите в кастрюлю, влейте мясной бульон и добавьте сливочное масло. Для загустения используйте муку. Подавайте с поджаренными гренками.

ЦИКОРИЙ В МЯСНОЙ ПОДЛИВКЕ. Бланшируйте растения цикория и разрежьте их вдоль перед тем, как сливать воду. Перевяжите бечевкой и сложите в кастрюлю с ломтиками свиного сала, перцем и мускатным орехом. Добавьте кусочки говядины, телятины или баранины, лук, морковь и хороший пучок пряных трав. Варите три часа, чтобы жар был снизу и сверху. Отожмите через белую салфетку, чтобы как следует удалить жидкость, выложите по краям блюда и подавайте с любыми антре.

ЦИКОРИЙ В БЕЛОМ СОУСЕ ИЛИ В СЛИВКАХ. Очистите цикорий, отделите все зеленые части, промойте в нескольких водах, слейте воду, бланшируйте с пригоршней соли, остудите в холодной воде, выложите в кастрюлю со сливочным маслом, варите четверть часа, чтобы обсушить, влейте порциями два стакана сливок или уваренного молока, добавьте натертый мускатный орех, соль и хорошо проварите все вместе.

СПОСОБ СОХРАНИТЬ ЦИКОРИЙ. Очистив и промыв цикорий, бросьте его в кипящую воду и держите в ней, пока не размякнет, но еще не сварится. Затем выложите в холодную воду и дайте стечь. Разложите по керамическим горшочкам, хорошо утрамбовав, и через сутки слейте выделившуюся соленую воду. После этого залейте прозрачным рассолом, а поверх него — растительным или растопленным сливочным маслом.

ЦИКОРИЙ ДИКИЙ, ИЛИ «БОРОДА КАПУЦИНА»

Речь идет о диком цикории — разновидности эндивия, из листьев которого готовят салаты.

Это одно из наиболее ценных салатных растений, из него делают очень полезные для здоровья и весьма питательные салаты, возможно, самые лучшие из всех, хотя они слегка горчат. Врачи иногда разрешают выздоравливающим после болезни есть только один салат — это салат из цикория.

Обычно в салат из дикого цикория добавляют нарезанную кружочками свеклу, соль, перец, растительное масло, уксус и не кладут пряные травы

ЦУКЕТТИ

Итальянское рагу, основные элементы которого — апельсин и тыква.

Ч

ЧАЙ

Во Франции чай был введен в употребление в 1666 г., в разгар правления Людовика XIV, вопреки сопротивлению, не менее сильному, чем то, которое было оказано кофе.

В наши дни лишь в Англии и во Франции его потребляют более чем на 20 млн фунтов стерлингов. Существует 7 или 8 видов чая, но мы используем только три из них: *чай жемчужный*, листья которого полностью скручены; *чай сушонг*, у которого листья темно-зеленого цвета с черным отливом и хорошо скручены. Наконец, *чай пекао*, листья которого имеют белые кончики — этот чай самый ароматный и имеет самый приятный запах.

Чай очень легко теряет свой аромат и так же легко может приобретать посторонний, неприятный запах. Поэтому хранить чай необходимо в фарфоровых коробках.

Среди пяти или шести оставшихся видов чая следует назвать *желтый чай*, который в России стоит до 40 франков за ливр. Обычно одну чашку этого чая выпивают после обеда, подобно тому, как пьют кофе. Есть еще *чай камфон*, что значит «чай с отборными листьями». Он и в самом деле содержит самые лучшие листья *чая бонни*, такие листья нежные, хорошего размера. Этот чай намного превосходит остальные, но он крайне редко встречается.

Самый лучший чай пьют в Петербурге и вообще повсюду в России: Китай граничит с Россией в Сибири, поэтому для прибытия в Москву или в Петербург чай не должен пересекать море, а морские путешествия для него очень вредны.

Зеленый чай во Франции пьют редко. Он оказывает легкое опьяняющее действие, которое проявляется в его влиянии на нервы, если пить этот чай слишком крепким и в чересчур больших количествах. Чай готовят завариванием: его смешивают в соответствующих дозах в чайнике и заливают половиной чашки кипящей воды; ждут, пока листья развернутся, и доливают чайник доверху. По особой традиции, принятой в России, которая поначалу в высшей степени шокирует иностранцев, мужчины пьют чай из стаканов, а женщины — из китайских чашек. Вот легенда, которую связывают с этой привычкой:

Первые чайные чашки были изготовлены в Кронштадте. Но нередко владельцы кафе клали в чайник меньше чая, чем следовало. Тогда клиент звал хозяина и показывал ему дно чашки со словами: «Кронштадт виден!» Дело в том, что на дне чашек был изображен вид Кронштадта, который можно было разглядеть

слишком хорошо, поскольку жидкость оказывалась чересчур прозрачной.

Поскольку хозяин заведения не мог отрицать, что Кронштадт виден, а если бы чай был достаточно крепким, то Кронштадт рассмотреть было бы нельзя, то хозяин оказывался взят с поличным и обвинен в жульничестве. При виде этого у одного торговца возникла идея заменить чашки, в которых был виден Кронштадт, стаканами, на дне которых ничего увидеть нельзя.

Чай в чайник наливает хозяйка дома. Она же кладет в него сахар, добавляет немного сливок, кусочек лимона или каплю коньяку. На хозяйке лежит вся ответственность за чай, который она подает своим гостям.

ЧЕРЕПАХА

В статье «Черепаховый суп» мы сказали все, что могли сказать по поводу различных способов приготовления этого животного. Однако мы недавно получили от г-на Дюглереза, бывшего шеф-повара дома Ротшильдов, несколько рецептов, относящихся к этой же теме, и спешим сообщить их нашим читателям — любителям черепахового мяса.

В некоторых странах Америки, по свидетельству г-н Дюглереза, черепахи встречаются часто и ценятся у населения подобно рыбе, очень дешево. В этих странах черепаху готовят без всяких изысканных пряностей и из приправ используют только возбуждающие.

В Англии, где черепаховое мясо ценится очень высоко, его потребляют в весьма больших количествах, хотя обычно используют только для приготовления супов. Видимо, это связано с присущим этой стране незнанием изысканных форм кулинарного искусства.

Во Франции черепахе оказывают более высокую честь, и все может быть использовано в кулинарии.

Самые нежные и вкусные части черепахи — студнеобразные: нижняя и верхняя часть панциря, а также все четыре лапы и жир, которые отличаются нежным и изысканным вкусом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧЕРЕПАХИ. Привяжите черепаху к приставной лесенке, подвесьте ей на шею груз весом в 25 кг, с помощью хорошего ножа отрежьте голову и оставьте на 5–6 часов, чтобы стекла кровь. Затем разложите черепаху на столе спиной вниз, отрежьте брюшную часть панциря от спинной, удалите все внутренности, затем отрежьте лапы вместе с кожей, нажимая ножом на спинную часть панциря. Тщательно соберите жир,

поскольку он очень нежный. Разрежьте каждую половину панциря на 4 или 6 частей, сложите их в большой котел с горячей водой и варите 20–25 минут, то есть до того момента, когда кожа будет отделяться от костей. Затем снимите котел с огня, погрузите куски панциря в холодную воду и выложите на салфетки. Куски постного мяса, которые вы достали из горячей воды, не отличаются нежностью. Это мясо волокнистое, жилистое и пресное. Крупные куски напоминают телячий «орех» («ядро» филея). Их можно шпиговать и готовить таким же образом, придавая им прекрасный вкус. В кулинарном искусстве все возможно.

СУП С ЧЕРЕПАХОЙ. Для супа с черепахой положите куски постного мяса черепахи в большую кастрюлю, добавьте 10 кг ломтиков говядины, 2 телячьи ножки, 3 старые курицы. Влейте

3 большие ложки мясного бульона и на сильном огне дайте образоваться полужеле из вашей подливки. После этого заполните кастрюлю крепким мясным бульоном, положите туда 4 луковицы, в которые воткните гвоздику, добавьте пучок базилика и розмарина и оставьте вариться на слабом огне в течение шести часов. Когда все будет сделано, как мы только что сказали, возьмите кожу, снятую с брюшной и спинной части панциря, нарежьте кусочками размером в 3 см^2; так же нарежьте и лапы, если у вас нет намерения приготовить из них горячее второе блюдо. Положите получившиеся куски в кастрюлю, на дно которой помещены ломтики свиного сала, влейте бутылку старой мадеры и крепкий мясной бульон, приготовленный заранее и процеженный через сито. Варите все вместе, время от времени пробуя готовность мяса. В кастрюле должен сохраниться фермент, подобный свойственному телячьей голове, для варки которого не требуется много времени.

Этот суп подают в двух вариантах: прозрачным или густым. В конце приготовления в него добавляют мяту, базилик, розмарин и тимьян, которые предварительно заливают добрым стаканом мадеры, настаивают и уваривают до четверти объема. Добавьте также немного кайенского перца и завершите приготовление супа. Прежде чем подавать на стол, попробуйте суп на вкус: он должен быть необыкновенно приятным. В Англии этот суп обладает особыми качествами, обусловленными тем, что у наших заморских соседей в любое время есть свежие растения, из которых они готовят пюре, используемые в конце приготовления этого супа.

ЛАПЫ ЧЕРЕПАХИ ПО-РЕГЕНТСКИ. Положите на дно жаровни слой ломтиков свиного сала, несколько ломтиков копченой байоннской ветчины, четыре луковицы, в которые воткнуты

несколько гвоздик, индийские ароматические приправы и черепашьи лапы. Посыпьте щепоткой порошка пряностей, покройте ломтиками свиного сала и несколькими кусками телятины, влейте бутылку старой мадеры и крепкий мясной бульон. Накройте бумагой, а поверх нее герметичной крышкой, положив на нее горячие уголья. Варите на слабом огне, время от времени проверяя готовность: чтобы мясо хорошо сварилось, подливка должна уменьшиться в объеме на 3/4. В момент подачи на стол слейте жидкость с лап, выложите их на блюдо, поверх толстого слоя поджаренного хлеба, лежащего посередине блюда. Украсьте это горячее богатым гарниром из мелких гренок, трюфелей, петушиных гребешков и почек, фрикаделек и т. п. Затем процедите подливку через сито, дайте постоять и снимите жир. Выложите на большое блюдо, добавьте четыре большие ложки испанского соуса, перемешайте все на сильном огне, добавив щепотку кайенского перца, и поместите в водяную баню. Позаботьтесь, чтобы соус получился очень вкусным, густым и немного поднялся.

ЧЕРНАЯ ВИШНЯ (ДИКАЯ ВИШНЯ)

Ее называют иногда «птичьей сливой». В диком состоянии приносит мелкие черные плоды. Ее прививают на различные сорта садовой вишни и из плодов готовят *Kirschenwasser:* водку, крепость которой достигает 26° и которая так же прозрачна, как самая чистая вода. Самый лучший кирш делают в Эльзасе, во Франш-Конте, в Швейцарии и в Суабе.

ЧЕРНИКА

Черника представляет собой растущий в лесах кустик, на котором растут ягоды, сначала красного, а затем, в зрелом состоянии — темно-синего цвета; они весьма приятны на вкус. Шведы добавляют их в качестве приправы в некоторые блюда; виноторговцы используют для подкрашивания белых вин. Из ягод черники готовят довольно вкусный сироп и нечто вроде консервов.

ЧЕРНОСЛИВ

Так называют сливы, испеченные в духовке. Готовить их очень просто: собирают вполне созревшие сливы, раскладывают на решетки и 3–4 раза подряд помещают в слабо нагретую духовку. После этих операций при хранении в сухом месте чернослив хранится без изменений в течение одного-двух лет. Чаще всего для этой цели используют сорт слив Дамаск. Чернослив из некоторых районов Франции — из Тура, Нанси, Бриньоля, Ажана — пользуется заслуженной известностью и является в этих местах очень важным источником доходов. Впрочем, там чернослив и готовят гораздо более тщательно, чем обычный, который имеется в продаже.

Чтобы сделать чернослив в Туре, следует взять сливы сорта Сент-Катрин, которые совсем созрели и падают с веток, если их слегка встряхнуть. Их раскладывают на решетки и выдерживают несколько дней подряд на солнце. Сливы размягчаются, и в них достигается наивысшее содержание слизисто-сахаристых веществ. Затем их помещают на сутки в слабо нагретую духовку, после чего вынимают, снова нагревают духовку до температуры, составляющей примерно 1/3 от той, которая требуется для выпечки хлеба, и снова ставят туда решетки со сливами, тщательно закрывая при этом дверцу духовки. Эту операцию повторяют еще раз, каждый раз повышая температуру духовки. На этой стадии чернослив перебирают руками, сжимая ягоды между большим и указательным пальцами, повернув предварительно косточку в поперечном направлении. После этого снова помещают в духовку, нагретую до температуры, при которой хлеб вынимают из печи. Дверца духовки должна быть при этом герметически закрыта. В этих условиях чернослив прогревают в течение часа, чернослив вынимают, а в духовку на 2 часа ставят сосуд с водой. Затем воду убирают, а чернослив опять ставят в духовку, герметически закрывают дверцу и выдерживают еще сутки. Чернослив «доходит», покрываясь беловатым налетом.

Приготовленный таким образом чернослив раскладывают слоями в небольшие корзиночки и хранят в сухом месте. Белый налет, который покрывает плоды в результате последней операции, возникает из смолистых веществ и скорее снижает качество чернослива, чем повышает его: из-за этого налета чернослив хуже переваривается. Чернослив из Ажана готовится таким же способом, но не покрывается белым налетом, поэтому многие отдают ему предпочтение.

Обычно чернослив отваривают с сахаром, кроме

приготовленного из бриньольских слив, которые и без этого достаточно сладкие. Чтобы придать получаемым компотам особый вкус, в них добавляют немного бордоского вина.

ЧЕСНОК*

Луковичное огородное растение, зубчики которого используются как приправа.

Чеснок знают все, особенно призывники, которые едят его, чтобы получить освобождение от военной службы. Луковица этого растения содержит едкий, летучий сок, вызывающий на глазах слезы. Если его нанести на кожу, то она краснеет и даже покрывается язвочками.

Всем известен запах чеснока, кроме того, кто его съел и не может понять, почему все отворачиваются при его приближении. Атеней рассказывает, что тот, кто ел чеснок, не имел права входить в храмы богини Реи-Кибелы. Виргилий говорит о чесноке как о растении, полезном для тех, кто убирает урожай, поскольку чеснок придает им силы, а поэт Масер оценивает чеснок тоже с точки зрения этих людей, но пишет, что благодаря чесноку им не хочется спать, а сон опасен, так как может укусить змея. Египтяне очень любили чеснок, а греки, напротив, ненавидели его, тогда как римляне ели его с удовольствием. Гораций испытывал к чесноку отвращение, поскольку в первый день по прибытии в Рим заболел несварением желудка, отведав баранью голову с

чесноком.

Король Кастилии Альфонс также питал к нему столь сильное отвращение, что в 1330 г. основал рыцарский орден, в уставе которого был пункт, гласивший, что рыцари, наевшиеся чеснока или лука, не могли, по крайней мере в течение месяца, ни появляться при дворе, ни общаться с другими рыцарями. В Провансе воздух пропитан запахом чеснока, который делает вдыхание этого воздуха очень полезным для здоровья. Чеснок входит в качестве основной приправы в рыбный суп буйабес и в основные виды соусов. Из растолченного с растительным маслом чеснока делают подобие майонеза, который едят с рыбой и с улитками. У низших классов в Провансе обед нередко состоит из хлебной корки, политой маслом и натертой чесноком.

ЧЕТВЕРТЬ БАРАНА НА УГОЛЬЯХ

Отрежьте баранью ногу вместе с седлом, до уровня ребер. Выньте кости из седла, затем из ноги до колена. Посолите мясо изнутри, перевяжите бечевкой, придав ему красивую вытянутую форму, положите в овальную кастрюлю, дно которой покройте кусочками свиного сала и нарезанных овощей, слегка посолите, влейте 3–4 стакана мясного бульона и поставьте кастрюлю на жаровню. Уварите жидкость до тех пор, пока не образуется желе, затем доверху залейте баранину бульоном. Доведите жидкость до кипения, затем снимите кастрюлю с жаровни и поставьте на очень слабый огонь, покрыв горячими углями крышку жаровни. Тушите в этом положении в течение пяти часов и даже больше, если мясо взято не от молодого животного. В любом случае более благоразумно варить на час дольше, чем подать недоваренную баранину.

Когда баранина будет готова, выложите ее в противень, дайте стечь, разбавьте подливку белым вином, доведите до кипения, добавьте темный соус, чтобы растворился жир. Развяжите бечевку, нарежьте баранину по надрезам, выложите на блюдо, заверните косточку ноги в пергамент, обложите мясо гарниром из мелких луковичек, полейте желе и выложите на блюдо пучок пряных трав и вылейте на дно блюда часть соуса.

ЧЕТВЕРТЬ ЛАНИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Именно это в своих романах Вальтер Скотт называет крупной дичью. Кому же не хотелось отведать крупную дичь Вальтера Скотта или горб бизона Фенимора Купера?

К сожалению, бизоны слишком далеко от нас. С ланями другое дело: у нас они есть во всех лесах. Правда, они предназначаются для королевских удовольствий и у нас они не так хороши, как в Англии. Когда у вас будет четверть лани, вымойте ее теплой водой, оботрите чистым полотном, посолите и накройте промасленной бумагой, а поверх нее заверните в большой кусок тонкого теста, которое следует готовить только из воды и муки и раскатать до толщины одного сантима. Тщательно соедините все края теста и для большей плотности еще раз заверните все в промасленную бумагу. Жарьте в течение трех часов, поливая соком через каждые четверть часа. Когда мясо будет готово, развяжите бечевку, выложите мясо на столовую жаровню с резервуаром, проткните кончиком ножа ближе к концу куска, чтобы вышел сок. Вместе с четвертью лани поставьте соусник со смородиновым желе и блюдо с белой фасолью. Непосредственно перед подачей на стол слейте сок и смешайте с куском сливочного масла.

ЧЕТВЕРТЬ ТЕЛЕНКА, ЗАЖАРЕННАЯ ПО-АНГЛИЙСКИ

Обычно английские вертелы, предназначенные для крупной дичи, поддерживают эту дичь как бы в клетке, так что нет необходимости втыкать в мясо различного вида вертелы меньшего размера. Тут французским поварам есть чему поучиться.

Выберите очень белую четверть теленка, очистите ее, отпилите нижнюю часть ножки под коленным суставом, укоротите кость огузка, заверните его в промасленную бумагу и поворачивайте на вертеле перед хорошим огнем. По прошествии часа разверните мясо и дожарьте, поливая жиром из поддона для вертела. Затем выложите мясо на блюдо, очистите кость ножки, чтобы завернуть ее в пергамент. На столе рядом с ней поставьте соусник с хорошим мясным соком и блюдо с овощами, сваренными в соленой воде или на пару.

ЧЕТВЕРТЬ ЯГНЕНКА, ЗАЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Четвертью ягненка называют ножку вместе с длинным филеем до уровня первых ребер.

Отпилите кончик бараньей ножки, перевяжите бечевкой филейный край. Если у вас нет английского вертела, проткните мясо заостренной железной палочкой, заверните в промасленную бумагу и жарьте, поливая сливочным маслом или свиным жиром. Через 45 минут снимите бумагу, посыпьте панировочными сухарями, подрумяньте, посолите, снимите с вертела, выложите на блюдо и заверните в пергамент. Неподалеку поставьте хороший мясной сок.

В Англии четверть ягненка обычно подают с кисло-сладким соусом, который состоит из мелко нарезанного лука-шалота, свежей мяты, небольшого количества воды с добавлением уксуса, соли и сахара.

ЧЕТОЧНИК

Небольшое деревце, которое растет в Америке и в Индии. Его корень, являющийся составной частью питания населения Индии, имеет сладкий вкус, он питательный и оказывает смягчающее действие. Его едят в сыром виде.

ЧЕЧЕВИЦА

Существует две разновидности чечевицы: крупная и мелкая; последняя называется королевской чечевицей и ценится выше.

Чечевицу готовят так же, как фасоль, но надо стараться выбирать чечевицу светлой окраски и хорошо варить ее, поскольку существуют такие сорта, которые с трудом варятся, даже в самой чистой воде.

Из чечевицы готовят пюре и используют его как гарнир к супам либо покрывают им мясо, сваренное на пару.

ЧИБИС

Птица, замечательная красотой своего оперения и нежностью своего мяса. Существует пословица, которая гласит: «Тот не ел хорошего куска, кто не отведал бекаса и чибиса». Яйца чибиса ценятся еще выше, чем он сам. Их едят, вернее заглатывают, в большом количестве в апреле и мае. В Польше из них готовят великолепные на вкус омлеты. В Голландии, где эти птицы широко распространены, их едят под всеми соусами. Предполагают, что чибис, или *vanelius*, древнеримских гурманов был совсем другой птицей и что *vanelius apicianus*, то есть чибис Апиция, был золотистым чибисом. Во времена античности, как, впрочем, и в наши дни, он сам и его яйца ценились очень высоко.

ЧИПОЛАТА

Рагу итальянского происхождения. Вот его рецепт.

Возьмите две дюжины морковок, реп, жареных каштанов и луковиц и сварите в сладком консоме. Найдите маленькие колбаски, которые называются *chipolates*, и добавьте их в ваше рагу вместе с несколькими кусочками свиного сала. Сложите все вместе в кастрюлю, прибавьте шампиньоны, донца артишоков, ломтики сельдерея и несколько ложек телячьей подливки. Уварите, снимите пену, хорошо осветлите и разогрейте в этой кастрюле дичь, телятину, мозги к десерту и т. п. Используйте как гарнир к горячим блюдам, зажаренным на вертеле, или с каплунами либо с другой птицей.

ЧИРОК

Это разновидность дикой утки; чирка готовят и едят так же, как утку.

ЧИРКИ С ИСПАНСКИМИ АРТИШОКАМИ. Выпотрошите трех чирков, опалите их, перевяжите, наденьте на вертел и заверните в промасленную бумагу. Разверните за две минуты до того, как снять с вертела. Положите в кастрюлю, влейте две ложки белого вина, столько же расплавленного мясного желе, поставьте кастрюлю на огонь. Уварите жидкость наполовину, развяжите чирков, выложите их на блюдо и окружите гарниром из артишоков в испанском соусе, полейте соком, в котором чирки тушились, и подавайте на стол.

ЧИРКИ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ. Выпотрошите и перевяжите бечевкой четырех чирков, наденьте на тонкий небольшой вертел и жарьте на сильном огне в течение 12–14 минут, смазывая растительным маслом при помощи кисточки. Когда чирки будут готовы, снимите их с вертела, отделите филе, выложите в неглубокую кастрюлю с небольшим количеством мясного желе на дне и нагрейте на сильном огне в течение минуты, чтобы выпарить из филе жидкость. Затем выложите их на блюдо и покройте соусом, который готовится следующим образом.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС. Срежьте цедру с крупного, еще зеленого апельсина, нарежьте, как для жюльена, сварите в воде, откиньте на сито. Затем поместите в небольшую кастрюлю и залейте стаканом крепкого расплавленного желе для заливного, которое должно быть очень прозрачным и концентрированным. Непосредственно перед подачей на стол разведите этот соус, сняв его с огня и добавив сок одного апельсина и одного лимона.

РАГУ ИЗ ЧИРКОВ. Заверните чиркам ножки и крылышки для жарки. Нашпигуйте их свиным салом, выложите в кастрюлю с растопленным салом и небольшим количеством муки для загустения или наполовину зажарьте их на вертеле и залейте крепким мясным бульоном, добавив соль, перец, пряные травы и специи в мешочке. В этом случае тушите все вместе на слабом огне. Когда рагу будет наполовину готово, добавьте нарезанную ломтиками репу, пассированную в мучной заправке, и примерно стакан вина. Затем, когда рагу будет совсем готово, а соус достаточно загустеет, подайте в горячем виде в качестве антре.

РАГУ ИЗ ЧИРКОВ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Мелко нарежьте телячью зобную железу, шампиньоны, мясо чирков, лук-татарку и петрушку. Добавьте соль, перец, все изрубите и сварите в

кастрюле. Нафаршируйте этой массой чирков и зажарьте их на вертеле. Когда они зажарятся, подайте на стол с грибной подливкой или с соусом, для приготовления которого возьмите два стакана хорошего вина, добавьте два или три кусочка луковицы, гвоздику и немного перца. Вскипятите вино в кастрюле и варите, пока соус не упарится наполовину. Затем процедите его через сито, добавьте мясной сок (от говядины), пассируйте в кастрюле на огне и вылейте на чирков, которых следует подавать на стол горячими.

ЧИРКИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ. Подготовьте чирков как обычно, зажарьте их на вертеле. Затем очистите цветную капусту, бланшируйте и сварите в основном белом соусе, содержащем воду с мукой, солью и кусочком масла. Когда капуста сварится, дайте ей стечь, выложите в свежее растопленное и проваренное сливочное масло, добавьте перец горошками, оставьте соус загустеть на огне. Выложите чирков на блюдо, вокруг разложите цветную капусту, полейте ее соусом и подайте на стол в горячем виде.

ЧИРКИ С РЕПОЙ. Наденьте чирков на вертел, как описано выше, или нашпиговав их свиным салом с приправами и специями. Положите в кастрюлю ломтики свиного сала и говядины, лук, морковь, петрушку, ломтики лимона, пряные травы, перец, соль, гвоздику. Туда же поместите ваших чирков, сверху посыпьте теми же приправами и специями и зажарьте на жаровне с углями.

Нарежьте репу кубиками или в форме маслин, пассируйте в небольшом количестве растопленного свиного сала, чтобы слегка подрумянить. Затем слейте жидкость и переложите репу в кастрюлю с крепким мясным соком. Поставьте на маленький огонь и тушите при слабом кипении. Для загустения добавьте хорошую мясную подливку, выложите чирков на блюдо, сверху разложите репу и подайте на стол в горячем виде.

ЧИРКИ С ПОБЕГАМИ ИСПАНСКОГО АРТИШОКА. Зажарьте чирков, как описано выше, на вертеле или на углях. Затем отварите немного дольше, чем до полуготовности, побеги испанских артишоков в воде с добавлением кусочка сливочного масла, щепотки муки и соли: побеги кладите в эту смесь только тогда, когда она начнет кипеть. После того как сварятся наполовину, слейте жидкость и дальше варите эти побеги артишоков в светлой подливке из телятины и окорока. Затем разложите их вокруг готовых чирков и подайте на стол.

ЧИРКИ С МАСЛИНАМИ. Чтобы приготовить это южное блюдо, зажарьте чирков на вертеле или на углях. Затем пассируйте два-три небольших шампиньона в кастрюле, влейте немного крепкого

мясного сока. Когда грибы сварятся, добавьте для загустения светлую подливку из телятины и окорока. Очистите маслины, выньте косточки и бросьте в кипящую воду. Выньте, дайте стечь и положите маслины в ваше рагу, доведите его до кипения, выложите чирков на блюдо, а рагу — поверх них и подавайте на стол в горячем виде.

ЧИРКИ С РОКАМБОЛЕМ, ИЛИ А ЛЯ ПОНСОН ДЕ ТЕРРАЙ. Зажарьте чирков на вертеле. В кастрюлю положите кусок окорока, поставьте на огонь, чтобы окорок выпустил сок, залейте бульоном и подливкой. Когда начнет приставать ко дну, доведите до кипения и удалите жир, процедите через сито, растолките несколько луковиц рокамболя, положите в соус и подайте с чирками.

ЧИРКИ С ТРЮФЕЛЯМИ. Зажарьте чирков на вертеле, начинив их не слишком крутым фаршем, в состав которого входит несколько трюфелей, и подавайте на стол с рагу из трюфелей.

СУП ИЗ ЧИРКОВ С РЕПОЙ. Выпотрошите чирков, правильно сложите им ножки и крылышки, нашпигуйте свиным салом со специями и приправами, зажарьте на вертеле до полуготовности. Затем выложите в кастрюлю, добавьте три-четыре луковицы, пастернак и морковь, залейте хорошим мясным бульоном и варите. Очистите и промойте репу, нарежьте кубиками или длинными ломтиками, слегка обваляйте в муке, обжарьте в растопленном свином сале, чтобы подрумянить, и дайте стечь. Затем положите репу в небольшую кастрюльку с хорошим мясным бульоном и сварите. Гренки полейте бульоном, используя для этого тот, в котором варились чирки и с которого предварительно сняли жир. Выложите чирков посередине супницы, по краям разложите репу, залейте бульоном, в котором она варилась, и соком от телятины и подавайте на стол.

СУП ИЗ ЧИРКОВ С ТРЮФЕЛЯМИ И ШАМПИНЬОНАМИ. Нашпигуйте чирков толстым свиным салом со специями и приправами и зажарьте на вертеле до полуготовности. Потом варите в кастрюле с хорошим мясным бульоном. В другой кастрюле пассируйте трюфели в небольшом количестве растопленного свиного сала, влейте сок от телятины, тушите на слабом огне. Из одного чирка, снятого с вертела, приготовьте подливку. Разотрите в ступке мясо чирка, на дно кастрюли положите ломтики телятины и окорока, лук, нарезанный ломтиками, пастернак и морковь, закройте крышкой и подержите короткое время на слабом огне, чтобы выделился сок. Когда телятина начнет приставать ко дну, посыпьте ее щепоткой муки, влейте мясной сок и мясной бульон, смешанные в равных количествах. Добавьте шампиньоны, трюфели, немного петрушки,

цельную луковицу лука-татарки, несколько гвоздик, немного базилика и хлебные корки. Потушите все вместе на слабом огне в течение получаса. Выньте из кастрюли куски телятины, положите туда растертое в ступке мясо чирка, перемешайте и протрите через сито. Вылейте эту подливку в кастрюлю с рагу из трюфелей, залейте мясным соком и мясным бульоном, смешанными в равных количествах, выложите чирков поверх супа-пюре и подавайте на стол в горячем виде.

Чирков совершенно напрасно иногда готовят с чечевицей. Мы подобную профанацию не одобряем.

ЧИРКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ. Разрежьте чирков вдоль спины, выньте все кости, кроме бедренных, нашпигуйте салом, посыпьте солью, перцем, мускатным орехом. Добавьте гвоздику, корицу, свиное сало, лавровый лист, свиное сало тонкими ломтиками, пряные травы, петрушку и лук-татарку, предварительно растерев все это в ступке. Сделайте нижний слой пирога из обычного теста, накройте тестом заготовленный фарш из чирков, закрепите края, смажьте яичными желтками и запеките в духовке.

ЧОП

Эта пресноводная рыба обладает весьма приятным вкусом. Ее ловят в Роне и в некоторых других реках Франции и Германии.

Рыба эта сильно напоминает пескаря, но голову имеет более широкую и остроконечную. Чопа жарят так же, как пескаря.

ШАЛФЕЙ

Это ароматическое растение, обладающее для медицины — если верить Салернской школе — превосходными качествами, но в кулинарии используемое только в маринадах для крупной дичи и в составе композиций, в которых отваривают окорока и некоторые виды колбас.

ШАРЛОТКА

Это вид антреме с кремом и фруктами. ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ С ВАРЕНЬЕМ. Очищенные от кожуры и серединок яблоки нарежьте кусочками, добавьте сахар в количестве, соответствующем примерно 1/3 веса яблок, немного порошка корицы и цедру с половины лимона, приготовьте мармелад и уварите его.

Нарежьте хлеб как можно более тонкими ломтиками прямоугольной и треугольной формы, обмакните их в теплое сливочное масло, выложите хлебные треугольники на дно формы, а прямоугольниками обложите ее края до той высоты, до которой собираетесь заполнить форму, в середину положите большую ложку смородины с малиной или абрикосового конфитюра.

Положите в форму приготовленный яблочный мармелад, хорошенько разровняйте его и панируйте сверху крошками хлеба, обмакнув его в сливочное масло. Поставьте форму на горячие угли, а на нее — довольно горячую переносную духовку или крышку, поверх которой тоже должен быть жар, и дайте подрумяниться.

ШАРЛОТКА ГРУШЕВАЯ С ВАНИЛЬЮ. Очистите груши сорта Мессир Жан, удалите серединки, нарежьте груши кусочками и положите в кастрюлю. Добавьте стакан воды, закройте кастрюлю крышкой и варите до размягчения груш. Растолките груши, протрите через дуршлаг, добавьте сахар, стручок ванили, растертый мраморным пестиком, и сварите.

ШАРЛОТКА ГРУШЕВАЯ КОНДЕ. Готовится, как предыдущая, но в нее добавляют 24 маленьких китайских лимона (рецепт из Прованса).

ШАРЛОТКА С АБРИКОСАМИ. Возьмите 24 выращенных на открытом воздухе абрикоса, которые должны быть красноватыми и не перезрелыми. Снимите с них кожицу и разрежьте каждый абрикос на восемь частей. Выложите в кастрюлю, добавьте 120 г мелкого сахарного песку и 60 г теплого сливочного масла и тушите на слабом огне в течение 10 минут. Подготовьте форму, как описано в рецепте с яблоками, выложите поверх хлеба кипящие абрикосы, накройте смоченным в масле хлебом и пеките, пока не подрумянится. Сверху глазируйте абрикосовым мармеладом и подавайте на стол.

ШАРЛОТКА С ПЕРСИКАМИ. Нарежьте 20 довольно твердых персиков, бланшируйте их в сиропе, дайте стечь. Затем разрежьте каждую половинку персика на три равные части и поступайте, как описано выше: выложите в кастрюлю, добавьте 120 г мелкого

сахарного песку и 60 г теплого сливочного масла и тушите на слабом огне. Выложите получившийся мармелад в форму из хлеба для шарлотки, как было описано выше, сверху и по краям полейте сиропом, в котором готовились фрукты, и подавайте на стол.

Таким же образом готовятся шарлотки из слив ренклод и из мирабели.

ШАРЛОТКА ИЗ АППИЕВЫХ ЯБЛОК. Очистите 24 аппиевых яблока, нарежьте их тонкими дольками, выложите в большую кастрюлю, добавьте 120 г мелкого сахарного песку и столько же теплого сливочного масла, апельсиновую или померанцевую цедру и поставьте на сильный огонь. Затем накройте кастрюлю крышкой и убавьте огонь. Время от времени прибавляйте огонь, чтобы кусочки яблок варились равномерно и, по возможности, оставались целыми. Добавьте баночку хороших вишен, слив с них сироп. Пока яблоки варятся, нарежьте мякиш мягкого хлеба весом 1 кг резаком для кореньев диаметром 18 мм. Обмакните получившиеся хлебные столбики в растопленное сливочное масло и разложите по дну и по краям формы для шарлотки. Выложите туда приготовленные яблоки, покройте такими же кусочками хлеба и незадолго до подачи на стол поставьте в хорошо нагретую духовку или на горячие угли и окружите углями. Пеките полчаса, посмотрите на шарлотку: если она подрумянилась, то переверните ее на блюдо, а если нет, то продолжайте печь до готовности. Затем снимите форму и нанесите на шарлотку тонкий слой абрикосового мармелада, яблочного желе или желе из красной смородины. Украсьте шарлотку самым лучшим образом.

Перед тем как пользоваться формой, ее глазируют сахарной пудрой, но предпочтительнее смазывать ее сливочным маслом, потому что при выпекании сахар может придать шарлотке слишком темный цвет (рецепт г-на де Куршана).

ШАРЛОТКА РУССКАЯ С КОФЕ. Выложите на дно формы мелкие бисквиты. Заварите 100 г самого лучшего кофе в литре молока и оставьте на час в теплом месте. Поместите в кастрюлю 8 яичных желтков и 3 гектограмма сахарной пудры. Замочите в холодной воде 25 г гренетина, процедите сливки на яйца и сахар, смешайте самым тщательным образом и дайте загустеть на огне. Когда ваш крем загустеет, слейте воду с гренетина, положите его в форму и перемешивайте до его полного растворения; затем процедите через сито и дайте застыть на льду. Добавьте 15 децилитров взбитых в крепкую пену сливок, заполните форму и положите сверху застывший слой, оставьте на льду в течение часа и подавайте на стол.

ШАРЛОТКА РУССКАЯ С ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ. Мелко порубите миндаль, растопите сахарную пудру, смешайте миндаль с сахаром, поставьте на огонь и приготовьте засахаренный миндаль. Выложите его на крышку и дайте остыть. Затем растолките в ступке, просейте через сито, смешайте в кастрюле с яичными желтками и сахаром, украсьте и подавайте на стол.

ШАРЛОТКА ХОЛОДНАЯ А ЛЯ БРЮНУА. Размельчите бисквиты и выложите их в форму, оставляя внутри несколько полостей. Заполните различным вареньем, покройте бисквитами, переверните на блюдо и подавайте на стол.

ШАРЛОТКА С КРЕМОМ, НАЗЫВАЕМАЯ РУССКОЙ ИЛИ А ЛЯ РИШЕЛЬЕ. Разложите бисквиты с помощью ложки на дне формы и по ее краям и заполните смесью следующего состава. Разведите сливками яичные желтки, дайте настояться в них двум щепоткам засахаренного апельсинового цвета, добавьте 125 г сладкого миндаля и 4 горького, предварительно тщательно растерев их в ступке. Смешайте эту композицию с кипящими сливками, добавьте сахарную пудру, поставьте на очень слабый огонь и перемешивайте, пока не увидите, что масса густеет. При этом она не должна кипеть, так как иначе свернутся яйца. Затем протрите получившуюся смесь через шелковое сито, дайте остыть, выложите в форму и дайте застыть, добавив взбитый крем шантийи и совсем немного засахаренной корки померанца и дягиля.

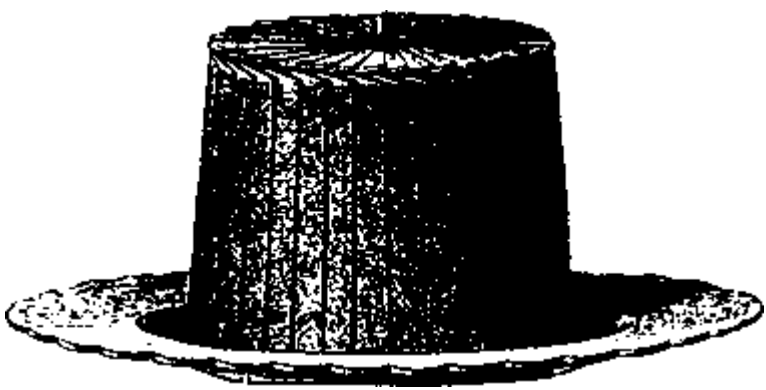
ШАРЛОТКА С ОРЕХОВЫМ ПЕЧЕНЬЕМ. Сначала приготовьте крем для орехового (или миндального) печенья *(см. соответствующую статью)*, дайте ему застыть и, когда увидите, что он начинает загустевать и делаться текучим, вмешайте в него тарелку взбитых сливок. Покройте дно формы ореховым печеньем, выложите этим печеньем ее края, а в пустые места также разложите кусочки такого печенья. Влейте крем вровень с краями из печенья, сверху покройте печеньем и, хорошо украсив шарлотку, глазируйте ее и через час можете подавать на стол.

ШАРЛОТКА С ФИСТАШКОВЫМИ ВАФЛЯМИ. Нарежьте фисташковые вафли, имеющие высоту вашей формы, на кусочки шириной 5,5 см, сверните их столбиками и выложите вертикально по краям формы. На дно ее разложите вафли, нарезанные квадратиками, прямоугольниками или свернутые фунтиками так, чтобы полностью покрыть дно. Затем заполните середину взбитым кремом с ликером, поставьте на час на лед, переверните на блюдо и подавайте на стол.

ШАРТРЕЗ

Г-н Карем решил, что большой шартрез — это король современных антре. Но предоставим слово самому знаменитому профессору, поскольку мы далеко не так сильны в красноречии, как он.

«Известно, что в состав большого шартреза должны входить лишь овощи и коренья. Это блюдо достигает своего совершенства только в мае, июне, июле и августе, когда наступает лучшее время года, когда в природе все обновляется и как бы приглашает нас внести нечто новое и в наши хлопоты по приготовлению ставших столь нежными овощей и плодов. Точные детали приготовления шартреза такие же, как для горячих овощных запеканок, поэтому я ограничусь лишь быстрым описанием этого блюда».



ШАРТРЕЗ — СЮРПРИЗ ПО-ПАРИЖСКИ. Сварите в шампанском или испеките в золе восемь хороших, ровных и круглых трюфелей. Когда остынут, очистите их и нарежьте тонкими ломтиками вдоль. Затем слегка почистите сотню раковых хвостов и уложите их в кружок на дно смазанной сливочным маслом формы. На раковые хвосты поместите кусочки трюфелей в виде столбиков, так, чтобы получилось нечто вроде греческого бордюра, или меандра. Туда же положите кусочки филе миньона от нескольких цыплят, предварительно подсушив их обжариванием в сливочном масле и соответствующим образом обработав. Дабы верхние слои в вашем блюде шли в пандан с нижними, сделайте поверху еще один круг из раковых хвостов, чтобы они окружали шартрез — это выглядит очень

привлекательно.

Затем мелко порубите обрезки трюфелей и покройте ими дно формы. Выложите сверху довольно плотный фарш из птицы слоем толщиной в 1,5 см и так же замаскируйте ваш греческий бордюр. Когда форма заполнится, поместите в середину рагу из зобной железы ягненка или рагу с грибами либо по-тулузски, причем все рагу должны выкладываться холодными и заполнять форму, не доходя 13 мм до края. После этого закройте форму сверху кружком промасленной бумаги соответствующей величины, а на него — слой фарша толщиной 13 мм, тогда содержимое формы не будет перемещаться. Для последующего удаления промасленной бумаги нагретой крышкой от кастрюли прикоснитесь к фаршу, лежащему поверх бумаги: под действием высокой температуры сливочное масло растает и фарш от него отделится, а вы затем кончиком ножа должны смешать его с остальным фаршем, который находится по краям формы.

Приготовив и украсив таким образом ваше блюдо, накройте форму сверху кружком промасленной бумаги и поставьте на час в водяную баню. Непосредственно перед подачей на стол уберите бумагу. Выложите шартрез на блюдо, украсив разложенными по кругу очень белыми шампиньонами, которые должны окружать заранее расположенные крестообразно 8 кусочков филе миньона а ля Конти. В середину поместите большой красивый шампиньон. Если хотите, полейте мясным желе и подавайте на стол.

Это блюдо, подаваемое как антре, производит замечательное впечатление и, по словам Карема, является лучшим из антре, какое он когда-либо создал.

ШАРТРЕЗ С ЯБЛОКАМИ. Возьмите штук 20 яблок сорта ранет, очистите их, удалите серединки и часть мякоти вокруг них с помощью специально предназначенного для этой цели инструмента немного более тонкого, чем мизинец. Вынутые таким образом кусочки яблочной мякоти положите в форму, а из остальных яблок сделайте мармелад. Старайтесь, чтобы вынимаемые из середины кусочки яблок были одинаковой величины. Возьмите щепотку шафрана, положите в стакан кипятка, дайте настояться, в окрашенную настойку добавьте сахар и 1/3 упомянутых кусочков яблок. То же самое проделайте с еще одной третью этих кусочков, используя немного кошенили, а оставшуюся треть доведите до кипения в сиропе из белого сахара. Затем возьмите дягиль, в количестве, равном этому количеству кусочков яблок. В форму поместите белую бумагу и на дно нанесите рисунок, какой вам захочется, при помощи получившихся разноцветных (зеленых, желтых, красных и белых) кусочков яблок и дягиля, нарезав их ромбиками или как-нибудь

еще и чередуя друг с другом. Разместите их и по краям формы. Заполните форму мармеладом и запеките. В момент подачи на стол переверните шартрез на блюдо и удалите бумагу.

Можно также приготовить шартрез белого цвета, смачивая кусочки яблок лимонным соком (в соответствии с указаниями Карема).

ШАСЛА

Это белый виноград, который высоко ценится, особенно шасла из Фонтенбло. Бывает и шасла с красными ягодами, но встречается реже.

ШАФРАН

Так называют тычинки растения из рода крокусов. Их собирают в окрестностях Парижа и в местности Гатине, где они более высокого качества. Шафран обладает сильным запахом, который способен вызывать ужасные головные боли и даже смерть. На вкус он горький, ароматный, в его вкусе нет ничего неприятного. Шафран имеет ярко выраженную окраску, и желтый краситель, который он образует, очень быстро окрашивает все предметы, с которыми соприкасается. Это красящее вещество крайне высоко ценится, и в древности им очень дорожили как ароматическим веществом. Римляне готовили из шафрана спиртовую настойку, которая служила для ароматизирования театров. В некоторых местностях этот цветок используют в качестве приправы или для окрашивания запеканок и пирогов с вермишелью, сливочным маслом и т. д.

В наше время шафран применяется только при изготовлении таких блюд, как баба, плов, рис по-африкански и скубак.

ШАФРАН КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Сварите негустой сахарный сироп, положите в него высушенный и растолченный в тонкий порошок шафран, добавьте немного ирландского ликера скубак, затем выложите получившуюся массу на блюдо, высушите в сушильном шкафу и используйте по мере надобности.

ШАФРАНОВЫЙ МУСС. Вскипятите сливки двойного сепарирования с небольшим количеством высушенного и растолченного в порошок апельсинового цвета и смешайте с достаточно крепкой настойкой шафрана из Гатине. Когда остынет, сильно взбейте самшитовым венчиком, выложите в стаканчики для мусса, поставьте на лед и держите там до подачи на стол. Это одно из походных блюд или блюд-выручалочек, которые при большом количестве гостей за столом обладают двойным достоинством: создают численность в рядах сладких антреме и вносят в них разнообразие.

ШЕЛКОВИЦА

Существует два вида шелковицы: белая шелковица$_y$ ягоды которой с удовольствием используют в пищу дикие и домашние птицы. Об этой шелковице мы здесь говорить не будем. Черная шелковица, дающая крупные нежные ягоды, аромат и сладость которых очень нравятся гурманам-знатокам.

Считают, что эта шелковица родом из Персии или из Китая; но уже очень давно она распространилась на Востоке, откуда, несомненно, проникла в Италию.

Древние поэты воспели это растение, листва которого покорила их: в произведении Овидия «Пирам и Тисба» двое несчастных погибают у подножия одного из этих деревьев. Легенда гласит, что их кровь, пролившаяся на корни дерева, придала черно-пурпурный цвет его плодам, которые до этого были белыми. По просьбе Тисбы боги якобы сохранили этот мрачный цвет, чтобы напоминать о несчастной судьбе двух влюбленных. Виргилий в одной из своих эглогий описал наяду, пачкающую лицо Силена пурпурным соком шелковицы. В своих стихах Гораций предписывает есть ягоды шелковицы в конце трапезы, чтобы хорошо себя чувствовать в жаркие летние дни. Плиний, напротив, говорит, что они вредны для здоровья именно в момент трапезы, и рассказывает, что шелковицу называют самым мудрым из растений, поскольку она растет только после окончания холодов и распускается с шумом в течение одной ночи.

Ягоды шелковицы полезны, освежают и обладают слабительным действием. Римляне делали из них лекарство, которое использовали при всех болезнях. В наши дни из этих ягод готовят сироп, который врачи рекомендуют при воспалительных заболеваниях. Приводим рецепт этого сиропа.

СИРОП ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ. Для получения примерно одного литра сока возьмите корзину ягод шелковицы. Поставьте ягоды на огонь в кастрюле, в которую влейте примерно 1 литр воды, дайте вскипеть несколько раз, пока 3 полусетье не упарятся до полулитра. Откиньте ягоды на сито. Осветлите 3 ливра сахара, сварите его, вылейте в него полученный сок, доведите до кипения и снимите пену. Варите, как и другие сиропы, до появления шариков на поверхности, добавляя немного воды, если сироп слишком крепкий, чтобы довести его до нужного состояния. Вылейте затем полученный сироп в керамическую посуду, дайте остыть и разлейте по бутылкам.

ШОКОЛАД

Полагают, что слово шоколад *(chocolat)* происходит от двух слов мексиканского языка: *choco* — звук или шум и *atle* — вода, поскольку население Мексики взбивает его в воде для образования пены.[93] Кажется, дамы в Новом Свете любят шоколад до безумия и потребляют его в больших количествах. Рассказывают, что не довольствуясь возможностью употреблять шоколад в любой момент у себя дома, эти дамы иногда велят приносить его себе в церковь. Подобное сластолюбие нередко навлекало на них критику и упреки со стороны их духовников, которые, однако, в конце концов на это согласились, впрочем, находя здесь и свой интерес: многие дамы время от времени с учтивостью предлагали им выпить чашечку, а те воздерживались от отказа. Наконец, преподобный отец Эскобар (его метафизика столь же тонка, сколь его мораль сговорчива) официально заявил, что шоколад на воде никак не нарушает пост, привлекая при этом в пользу своих прекрасных прихожанок древнюю поговорку: «Liquidum non frangit jejunium».

Шоколад был ввезен в Испанию скорее всего в XVII в., и его потребление быстро распространилось в различных слоях населения. Женщины и особенно монахи прямо-таки набросились на этот новый ароматный напиток, и шоколад вскоре вошел в моду. В этом отношении нравы совсем не изменились, и в наши дни на всем Иберийском полуострове считается хорошим тоном подавать шоколад во всех случаях, когда этикет требует предложить какое-нибудь освежающее питье. Это делается повсюду и во всех уважающих себя домах. Шоколад «перевалил» через Пиренеи при Анне Австрийской, супруге короля Людовика XIII.

Она первая привезла шоколад во Францию, где он тоже

вошел в моду, все так же с помощью французских монахов, которым их собратья из Испании посылали в качестве подарков образцы шоколада. В начале эпохи Регентства шоколада пили больше, чем кофе, который также появился недавно, но считался вызывающим любопытство продуктом роскоши, а шоколад рассматривали (впрочем, вполне обоснованно) в качестве приятного и полезного для здоровья напитка.

В своей замечательной книге «Классики нашего стола» г-н Брийа-Саварен рекомендует шоколад как вещество, тонизирующее желудок и даже способствующее пищеварению. Он говорит, что люди, употребляющие шоколад, обладают хорошим здоровьем. Шоколад с амброй он считает весьма полезным для лиц, уставших от какой-нибудь работы.

Предоставим слово этому замечательному знатоку кулинарии.

«Здесь действительно уместно, — пишет он, — поговорить о свойствах амбрового шоколада, в коих я удостоверился путем многочисленных экспериментов, о результатах которых я готов с гордостью поведать моим читателям.

Итак, пусть каждый человек, слишком много отпивший из кубка наслаждений, или проводящий за работой значительную часть времени, которое он должен отдавать сну, или любой умный человек, который вдруг почувствует себя временно поглупевшим, или человек, для которого воздух вдруг станет слишком сырым, время — долгим, а окружающий воздух — мало пригодным для дыхания, или любой человек, одержимый навязчивой идеей, мешающей ему свободно мыслить — пусть каждый из этих людей выпьет пол-литра шоколада, добавив в него амбру из расчета 60–70 гран амбры на полкило шоколада, и с ним произойдет чудо.

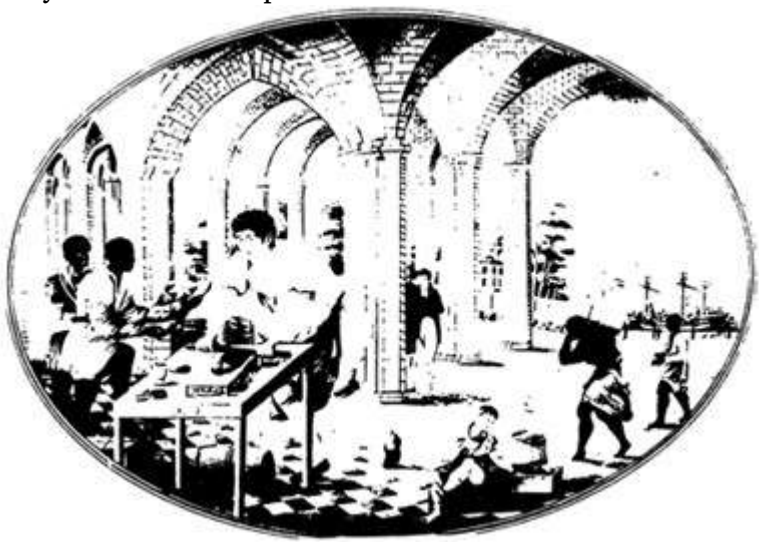
Следуя моей особой манере давать определения вещам, я называю шоколад с амброй шоколадом для удрученных, поскольку находясь в любом из перечисленных мною состояний люди испытывают некое общее для них чувство, которое я назвал бы ощущением удрученности».

Г-н Брийа-Саварен говорит также:

«Что до общепринятого способа приготовления шоколада, то есть приведения его в состояние, пригодное для немедленного употребления, то его берут в количестве примерно 1,5 унции на чашку и медленно растворяют в воде при нагревании и перемешивании деревянной лопаточкой. Жидкость кипятят в течение четверти часа, чтобы раствор слегка загустел, и подают в горячем виде.

«Господин мой, — говорила мне более пятидесяти лет назад

г-жа д’Арестрель, настоятельница монастыря Явления Богородицы в Белле, — если хотите выпить хороший шоколад, пусть его приготовят для вас накануне в фаянсовом кофейнике и оставят до завтра. За ночь шоколад концентрируется и приобретает бархатистость, что придает ему особенно приятный вкус. Господь не может обидеться за это маленькое усовершенствование, поскольку он сам — совершенство».



В статье «Какао» мы рассказывали о различных способах приготовления шоколада из какао. Что касается различных применений шоколада в кулинарии, мы отсылаем читателя к соответствующим рецептам и статьям *(см. Блинчики, Трубочки, Кремы, Глазированные сыры, Муссы, Пастилки, Пралине и Профитроли)*.

ШОФРУА ИЗ ЦЫПЛЯТ, КУРОПАТОК ИЛИ БЕКАСОВ КАК «СОЛДАТСКИЙ ПАЕК»

Возьмите нежных цыплят, разрезанных на куски, обжарьте в сливочном масле, посыпьте мукой, залейте горячей водой. Добавьте соль, перец, шампиньоны, мелкие белые луковички, пучок петрушки. Быстро сварите, покачивая кастрюлю. Затем для загустения добавьте 2–3 яичных желтка и сок одного лимона. Выньте пучок петрушки и через очень маленькое отверстие положите получившееся фрикассе внутрь круглого хлеба, из которого предварительно удалите мякиш. Закройте отверстие в хлебе и дайте как следует остыть, прежде чем упаковывать, чтобы хлеб остался хрустящим. В момент использования разделить это подобие пирога на части (Ж. Руйе).

ШПАНСКАЯ ВИШНЯ

Разновидность черной, очень сладкой вишни.

ШПИГ

Изготовители жаркого и повара называют шпигом кусочки подкожного или брюшного жира, который снимают из-под ребер свиней, начиная от плеча и до бедра. Шпиг широко используется для того, чтобы покрывать сверху или шпиговать куски мяса.

ШПИГОВАТЬ

Кулинарный термин, обозначающий наполнение мяса ломтиками сала с помощью специального инструмента. Чтобы правильно шпиговать мясо, следует иметь ломтики свиного сала толщиной в пол-мизинца, обильно посыпанные солью и перцем. Для шпигования только поверхностных слоев мяса используют очень тонкие и длинные кусочки сала, которые в этом случае располагают симметрично, иногда создавая рисунки.

ШПИНАТ

Овощное растение из семейства маревых, листья которого едят только в отваренном виде.

По поводу шпината много шутили, утверждая, что он не имеет никакой кулинарной ценности и может рассматриваться только как «метла для желудка». Подобное мнение ошибочно: напротив, шпинат весьма питателен и приятен для желудка, для коего он служит «метлой» (если можно воспользоваться тем же выражением) лишь в том смысле, что шпинат настолько подходит данному органу, что переваривается в нем с необычайной легкостью.

Существуют различные способы приготовления шпината; расскажем о тех, которые нам представляются наилучшими.

ШПИНАТ ПО-СТАРИННОМУ. Бланшируйте и мелок нарежьте шпинат. Выложите в кастрюлю со сливочным маслом и тертым мускатным орехом, пассируйте и добавьте сливочное масло, обваленное в муке, сахар и молоко. Подайте на стол с гренками, слегка обжаренными в сливочном масле.

ШПИНАТ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Хорошенько бланшируйте шпинат в кипящей воде и выложите в холодную воду, после чего откиньте и мелко изрубите. Выложите безо всякой жидкости в кастрюлю и поставьте в водяную баню, добавив соль, перец и тертый мускатный орех. Когда шпинат будет очень горячим, положите в кастрюлю кусок сливочного масла и перемешайте.

ШПИНАТ С МЯСНЫМ СОКОМ. Когда шпинат сварится, протрите его через сито и добавьте две ложки телячьей подливки или сок от фрикандо, уваренный до состояния желе. Затем, непосредственно перед подачей на стол положите в шпинат хороший кусок свежего сливочного масла, растопите его и подавайте с зажаренными гренками.

ШПИНАТ ПО-АНГЛИЙСКИ. Вскипятите в котелке воду, бросьте в нее пригоршню крупной соли и положите шпинат, который предварительно следует хорошо очистить, промыть и бланшировать. Когда шпинат сварится в соленой воде, мелко изрубите его и поместите в кастрюлю с солью и перцем. Тщательно размешайте и, когда шпинат будет очень горячим, добавьте хороший кусок сливочного масла. Тщательно перемешайте масло со шпинатом и подайте на стол, как шпинат с мясным соком.

ШПИНАТ С САХАРОМ. Когда шпинат сварится, добавьте немного соли, кусок сахару, немного лимонной корки и два

растертых в ступке миндальных печенья. Перед подачей на стол окружите шпинат несколькими печеньями и бисквитами.

-

КРЕМ ИЗ ШПИНАТА. Смешайте большую ложку отваренного шпината, дюжину растертых в ступке сладких миндалин, немного зеленого лимона, три-четыре миндальных печенья с горьким миндалем, сахар, два стакана сливок, стакан молока и шесть яичных желтков. Протрите все через сито, сварите снизу и сверху и подавайте горячим.

ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ. Очистите шпинат, промойте в нескольких водах и сварите в кастрюле, влив в нее стакан воды. Затем откиньте шпинат и дайте стечь воде. Остудите, добавьте свежее сливочное масло, корку померанца, два миндальных печенья с горьким миндалем, сахар и апельсиновый цвет; разотрите смесь в ступке. Затем выложите дно формы небольшими кусками очень тонкое тесто. В угол каждого кусочка поместите немного фарша, приготовленного как описано выше. Смочите водой и накройте тестом. С помощью ножа слепите края и зажарьте в постном фритюре. Когда пирожки подрумянятся, выньте их, дайте стечь, быстро выложите на блюдо, посыпьте сахаром, глазируйте с помощью раскаленной лопаточки и

подавайте в горячем виде в качестве антреме (метод г-на де Куршана).

ЗЕЛЕНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КРАСИТЕЛЬ ИЗ ШПИНАТА. Бланшируйте горсть миндального печенья с горьким миндалем вместе с петрушкой и зеленым луком. Охладите, отожмите, разотрите в ступке и протрите через сито. Если «зелень» получается слишком густой, разведите ее бульоном.

ЗЕЛЕНЫЙ КРАСИТЕЛЬ ИЗ ШПИНАТА ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. Промойте листья, разотрите в ступке и отожмите через ткань. Выложите в форму на огне, дайте вскипеть 2–3 раза, слейте жидкость и откиньте, чтобы стекла вода.

ПИРОГ ИЗ ШПИНАТА. Хорошенько очистите шпинат, удалите черешки, промойте листья в нескольких водах, поместите в кастрюлю с водой и отварите. Откиньте сваренные листья, дайте стечь и остудите, отожмите, чтобы выжать весь сок, тщательно разотрите в ступке с засахаренной померанцевой коркой, сахаром, куском сливочного масла и небольшим количеством соли. На дно формы положите слоеное тесто, на него шпинат как можно более ровным слоем, сделайте фигурную «решетку» и «веревочку» по краям и поставьте в духовку. Когда пирог испечется, натрите сверху немного сахара, глазируйте раскаленной лопаточкой, выложите на блюдо и подайте на стол в горячем виде.

СУП ИЗ ШПИНАТА. Поместите в горшок хорошо промытый шпинат, влейте воду, добавьте сливочное масло, соль, небольшой пучок майорана, тимьян, луковицу, в которую воткнуты несколько гвоздик; Доведите все до кипения и варите до полуготовности, после чего добавьте сахар по вкусу, пригоршню изюма, высушенные в духовке сухарики. Доварите до готовности и используйте с хлебными похлебками.

ШУ

Расскажем о различных способах приготовления этого прекрасного маленького пирожного.

ШУ ПО-ПАРИЖСКИ. Вскипятите немного воды со сливочным маслом и солью, бросьте в нее 2–3 горсти муки и размешайте, не снимая с огня. Перемешивайте до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок и ложки. Затем добавьте в него сахарную пудру, снимите с огня, вбейте в тесто яйца целиком и перемешивайте, пока тесто не станет жидким. Выпекайте в маленьких формочках, смазанных сливочным маслом.

ШУ ПО-КОРОЛЕВСКИ. Доведите до кипения молоко вместе с хорошим сливочным маслом, снимите с огня, всыпьте просеянную муку, снова поставьте кастрюлю на огонь и хорошо перемешивайте, чтобы не пригорело. Когда тесто загустеет, перенесите его в другую кастрюлю и смешайте со сливочным маслом, сыром пармезаном и яйцами. Добавьте щепотку молотого перца, ложку мелкого сахарного песка, одно яйцо и сыр грюйер, нарезанный мелкими кусочками. Все тщательно перемешайте и добавьте взбитые сливки. У вас должно получиться тесто, напоминающее тесто для блинчиков. Смажьте шу смесью для подрумянивания, поставьте в горячую духовку на 20 минут и сразу подавайте на стол.

ШУ С МИНДАЛЕМ. Готовятся, как предыдущие. Смазав их сверху, положите на них нарезанный тонкими кусочками миндаль, слегка смоченный в яичном белке с сахаром, затем выпекайте в духовке.

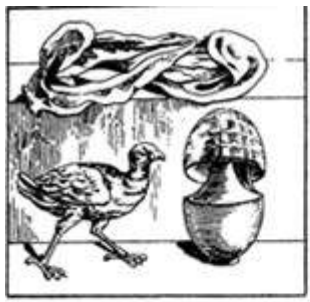
ШУ-СУФЛЕ С АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ. Вскипятите в кастрюле лучшее сливочное масло и хорошие сливки, осторожно насыпьте доверху высушенную рисовую муку. Переложите в другую кастрюлю, добавьте сливочное масло, яйца, немного соли. Тщательно перемешайте и прибавьте яичные желтки и сахар. Натрите сверху цедру с половинки лимона и с половинки апельсина. Все хорошо смешайте, взбейте 2 яичных белка и положите их в тесто вместе со взбитыми сливками. Затем выложите шу в маленькие стаканчики, заполняя их только до половины, покройте сверху сахаром, поставьте в духовку и выпекайте на среднем огне в течение четверти часа, подавайте не подрумяненными.

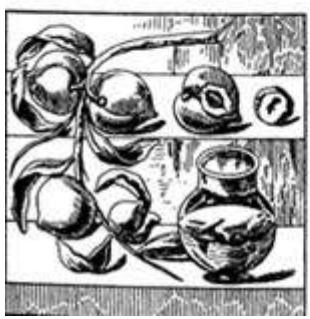
ШУ В СТАКАНЧИКАХ, С ЦИТРОНОМ. Готовятся, как описано выше, но ароматизируются очень мелко нарезанным цитроном, который смешивают с тестом.

ШУ ИЗ МЕККИ. Смешайте сливочное масло с кипяченными

сливками, с мягким, слегка обсушенным тестом и небольшим количеством молока. Слегка подсушите и перенесите в другую кастрюлю, добавив 2 яйца и сахарную пудру. Затем прибавьте еще яиц, ложку хороших взбитых сливок и немного соли. Ложкой выложите шу в форме репок, смажьте яйцом, посыпьте сахаром и выпекайте в духовке на среднем огне. Когда подрумянятся, подавайте на стол, добавив для запаха цитрон, апельсин, померанец или лимон.

«ПТИШУ» СЕН-КЛУ. Готовятся так же, как описанные выше, и так же выпекаются. Но когда они испекутся, глазируйте их на огне, поместив головешку перед дверцей духовки, и подавайте на стол в горячем виде.





Щ—Э

ЩАВЕЛЬ

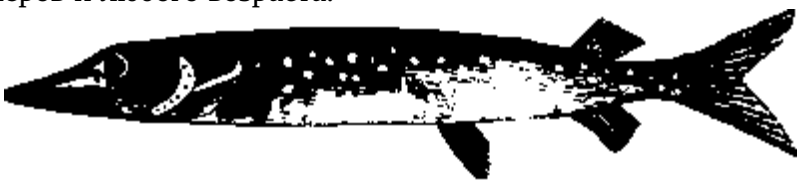
Овощное растение, которое обязано своим вкусом присутствию щавелевой кислоты и весьма ценится поварами и медиками. Его используют для приготовления супов и пюре.

ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ, ПОСТНОЕ. Мелко изрубите вместе щавель, лук-порей, салат-латук и немного кервеля. Поместите в кастрюлю без жидкости и нагревайте при непрерывном перемешивании, пока зелень не превратится в жидкую массу. Добавьте хороший кусок сливочного масла и мешайте, пока щавель не пропитается маслом. Всыпьте соль и перец крупного помола, для загустения используйте три яичных желтка и сливки.

ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ НА МЯСНЫХ СОКАХ. Приготовьте из щавеля жидкую массу, как описано выше. Затем добавьте сливочное масло и перемешивайте, пока масса не начнет слегка вздрагивать. Влейте немного сока от жарки мяса или концентрированного мясного бульона и используйте полученное пюре как гарнир к мясу и т. д.

ЩУКА*

В античных хрониках нигде не встречается слово щука или что-нибудь соответствующее ему. Щука — это акула пресных вод, столь же хитрая, хищная и прожорливая, как морская акула. В озере Циркмитц, в Карниоле (Австрия) водятся щуки весом в 20–25 кг, в желудках которых находят уток, проглоченных целиком. Если оставить эту рыбу жить, она может достигать любых размеров и любого возраста.



В 1749 г. в Кайзерлаутерне поймали щуку длиной свыше 6 м и весом в 175 кг. Ее скелет хранился в Мангейме *(Оланье, Словарь пищевых продуктов и напитков)*.

Плодовитость щук, не идущая, впрочем, в сравнение с плодовитостью сельди и трески, тем не менее весьма велика, так что в самке длиной около метра находят до 180 000 икринок.

Во времена короля Карла IX в садке Луврского дворца жила щука по кличке Лупул, приплывавшая, когда ее звали, и высовывавшая голову из воды, чтобы схватить брошенный ей хлеб. Император Фридрих II запустил одну щуку в пруд 5 октября 1230 г. Ее выловили в этом же пруду спустя 267 лет. В XIII в. самой лучшей репутацией из-за нежности своего мяса пользовались щуки из Шалона.

Следует с осторожностью относиться к икре щуки: эта икра, сваренная вместе с рыбой, может вызвать тошноту и рвоту.

Некоторые газеты, интересующиеся разведением рыб, протестуют против излишнего увеличения количества щук в прудах. Г-н Совадон в «Бюллетене Зоологического общества» выступает в числе противников щуки и приводит в защиту своей позиции интересные цифры. Всем известна прожорливость щук, и именно это качество делает их присутствие необходимым в чересчур перенаселенных водоемах. Но, возможно, мало кто когда-нибудь считал в соответствии с правилом пропорций, сколько килограммов мелкой рыбешки пожирает одна щука за 6 лет своей жизни, и какова ее продажная цена по сравнению с весом съеденной добычи. Этими подсчетами и занялся г-н Совадон и вот что у него получилось:

Одна щука, съевшая за 6 лет 252 кг пищи, обходится в 252 франка. Если принимать цену этой рыбы всего в 1 франк за

килограмм; мы не берем в расчет при этом прибыль, которую принесла бы за 6 лет рыба, ставшая добычей щуки — ее вес за этот отрезок времени мог бы удвоиться. Предположим, что в конце первого года щука весит 100 г, со второго по третий год ее вес увеличивается втрое, а между четвертым и шестым годами он удваивается. Это соответствует результатам наблюдений, поскольку оказалось, что по мере старения рыба растет медленнее, чем в первые годы жизни. Шестилетняя щука будет весить 10 кг. Так что щука, которая продается в среднем по 2 франка за килограмм, в действительности обходится тому, кто разводит рыбу, в 25 франков 2 сантима за килограмм. Мы не считаем такое возможным, так как щука, за которой мы наблюдали и которая выросла больше других, весила 500 г, когда ее поместили в водоем, полный рыбы, а через 5 лет ее вес составил 5 кг. Что же касается количества выловленной в этом водоеме рыбы, то оно уменьшилось на 1/3. «Мы не требуем, — добавляет автор, — чтобы эту рыбу совсем перестали выращивать, но мы желаем, чтобы ее распространение проходило с некоторыми ограничениями, поскольку разведение рыбы может стать невозможным, если дать возможность размножаться в слишком больших масштабах этой рыбе, которую справедливо называют пресноводной акулой».

ЩУКА ПО-ШАМБОРСКИ. Возьмите крупную щуку, очистите, выпотрошите, разрезав брюхо, чтобы не осталось ни икры, ни молок; удалите жабры. Приподнимите кожу, не повреждая мякоть, и удалите хвостовые нервы. Нашпигуйте всю щуку мелкими кусочками угря или половину угрем, а половину — нарезанными такими же кусочками трюфелями и морковью. Если вы не готовите из щуки постное блюдо, то шпигуйте вашу рыбу свиным салом, трюфелями и морковью. Поместите щуку в специальную кастрюлю для приготовления рыбы, влейте постную подливку и начните варить. Добавьте три ковшика постного испанского соуса и полбутылки белого шампанского вина.

Уварите соус, снимите жир, добавьте нарезанные шампиньоны, донца артишоков, трюфели, молоки карпов, нарезанного кусками угря и тушите получившееся рагу в течение четверти часа, после чего добавьте анчоусное масло. Слейте жидкость со щуки, выложите рыбу на блюдо, обложите гарниром, добавив к нему раков. Украсьте, полейте соусом и желе и подавайте нас стол. Если это блюдо не постное, прибавьте

шпигованное сладкое телячье мясо, голубей или перепелок, если позволяет время года, а также петушиные гребешки и почки.

ЩУКА ГОЛУБАЯ ИЛИ В ПРЯНОМ ОТВАРЕ. Выпотрошите щуку, разрежьте брюхо, не повредив желчный пузырь и чешую. Удалите жабры, не затронув нёбо, поместите в кастрюлю соответствующего объема. Вскипятите четверть литра красного уксуса; этим кипящим уксусом полейте щуку, чтобы придать ей цвет лазури. Полейте рыбу постной или жирной подливкой, заверните в промасленную бумагу и варите на медленном огне. Когда щука будет готова, слейте жидкость, положите на блюдо салфетку, на нее — рыбу, по краям обложите ее петрушкой и подавайте на стол.

ЩУКА ПО-ШАМБОРСКИ (рецепт г-на де Куршана). Чтобы хорошо приготовить это красивое горячее, которое подают целиком при первой смене блюд и которое является одним из самых роскошных в современной кухне, надо прежде всего иметь очень большую и очень красивую щуку. Отсюда следует, что в Париже это блюдо обходится дорого: здесь крупная щука с гарниром и украшениями по-шамборски будет стоить не меньше 84 франков, а иногда даже втрое дороже. Очистите рыбу от чешуи, снимите с нее всю кожу и нашпигуйте, сделав поперечные бороздки или полоски шириной в три пальца каждая: одну полоску — тонкими ломтиками свиного сала со специями; вторую — очень черными трюфелями, нарезанными в виде гвоздики; третью — тонкими ломтиками моркови и последнюю — полосками очень зеленых корнишонов, части которых также придайте форму гвоздики. Заполните щуку фаршем для кнелей с тонко нарезанными трюфелями *(см. Кнели)*. Закончив эту операцию, сварите ее в специальной кастрюле для рыбы в пряном отваре с белым игристым шампанским, добавив в вино те же специи, коренья и «сборный букет», какие кладут в любой пряный отвар для рыбы. Когда щука сварится, слейте часть отвара так, чтобы приоткрылась шпигованная, то есть верхняя часть рыбы, и поставьте ее в духовку, чтобы все соки сконцентрировались, а нашпигованные места приобрели приятную золотистую окраску.

Теперь принимайтесь за рагу, которое послужит гарниром для этого великолепного блюда. Влейте в таз или в большую кастрюлю полбутылки вина Силлери, Ай или другого неигристого шампанского, добавьте пол-литра светлой телячьей подливки или концентрированного мясного бульона, четыре пряности (перец, гвоздика, мускатный орех, имбирь) и сок четырех померанцев, в котором разведите две хороших щепотки порошка кари. Уварите и процедите через шелковое сито. Вновь поставьте на огонь и приготовьте соус, добавив тушеные донца артишоков, белые

опята и шампиньоны, сваренные с костным мозгом, крупные трюфели в бордоском вине, молоки и языки карпов, налимью печенку, кнели из тюрбо со сливками и трюфелями, шпигованные куски угря, тонкие ломтики маслин, сваренных в мадере, эльзасских раков в белом вине, шпигованную и глазированную зобную железу теленка, зобную железу ягненка, зажаренных славок, мухоловок или коростелей и перепелок; наконец, петушиные гребешки и почки и, по желанию, нескольких молодых голубей, принадлежащих к виду, называемому голубем Готье. Составление этой потрясающей смеси завершают добавлением анчоусного масла и нескольких ложек мясного желе. Перед тем как класть эту смесь на дно блюда, ее пассируют, а затем все компоненты размещают красиво и симметрично вокруг щуки, в туловище которой втыкают несколько длинных серебряных палочек. На них нанизывают пирожки и разные другие деликатесы, например, красивые черные трюфели, крупные апельсины или белые грибы, привезенные с Юга, желтки яиц цесарок, жареных овсянок, крупные итальянские фрукты, замаринованные в уксусе.

Лишние сведения о таком значительном блюде никогда не помешают, поэтому мы считаем своим долгом беспристрастно присоединить к рецепту г-на де Куршама критические соображения другого мэтра, г-на Вюймота, который возражает:

«В статье «Щука по-шамборски» г-на де Куршана я благоприятно отношусь к самой фаршированной щуке и к гарнирам, но что касается телячьей зобной железы и голубей Готье, с ними согласиться я никак не могу.

Украсьте вашу щуку рыбными фрикадельками, шампиньонами, трюфелями, раками, хвостиками креветок, устрицами, мидиями и проч. Таким мне представляется отличное постное горячее блюдо. А к нему — хорошие гренки или сухарики в достаточном количестве и добрый женевский соус с анчоусным маслом».

ЩУКА ДОФИН. Возьмите крупную щуку, очистите от чешуи, выпотрошите через жабры и заверните хвост. Для этого проткните щуке глаза металлической палочкой (малым вертелом), а в хвост пропустите бечевку, каждый конец которой должен соединиться с одним из концов вертела. Положите щуку на брюхо, она должна оставаться в такой позиции. Полейте ее овощным отваром, если готовите постное блюдо, или телячьей подливкой. Поставьте в духовку и время от времени вынимайте, чтобы поливать соответствующей жидкостью. Когда щука будет готова, слейте подливку и подайте на стол под постным или жирным темным итальянским соусом *(рецепт Бовилье)*.

ЩУКА НА ВЕРТЕЛЕ. Очистите щуку от чешуи, сделайте на ней несколько надрезов и нашпигуйте тонкими ломтиками угря, посыпанными солью и перцем. Наденьте на вертел и жарьте, поливая белым вином, хорошим растительным маслом и соком зеленого лимона. Когда зажарится, разомните анчоусов в жидкости с поддона для вертела, добавьте устриц, нагрейте, не доводя до кипения, прибавьте каперсы, соль и перец, а для загустения соуса — немного мясного сока или мучной заправки и подавайте на стол.

К этой щуке, из-за анчоусов, очень хорошо подходит соус с зеленью петрушки или зеленый. Устрицы совершенно необходимы.

ЩУКА ПО-ТАТАРСКИ. Нарежьте щуку на куски в поперечном направлении, полностью очистите от чешуи и подержите некоторое время в растительном масле с солью, крупным перцем и очень мелко нарезанными петрушкой, луком — татаркой и шалотом; панируйте сухарями, положите на решетку и зажарьте, поливая оставшимся маринадом. Дайте подрумяниться и подайте на стол без всякой жидкости, поставив рядом соусник с соусом ремулад.

Г-н граф де Куршан выполнил свой долг перед маркизой де Креки, мемуары которой он написал, дав ее имя одному из блюд, приготовляемых из щуки. Для этой рыбы то была большая честь. Известно, что девизом баронов де Креки было: *Crequy haut baron, Crequy haut renom* (Креки — великий барон, Креки — великая слава). Посмотрим же, что должна сделать щука или что нужно сделать со щукой, чтобы ей была оказана столь высокая честь.

ЩУКА А ЛЯ КРЕКИ. Снимите с крупной щуки кожу вместе с чешуей, предварительно выдержав рыбу в течение нескольких суток. Затем нашпигуйте ее на четверть длины анчоусами, еще на четверть — корнишонами, на следующую четверть морковью, а затем трюфелями. Заполните щуку рыбным фаршем, положите в овальную кастрюлю так, чтобы нашпигованные участки оказались сверху. Их следует поливать как можно чаще жидкостью, которая будет находиться в кастрюле. Затем накройте кастрюлю крышкой, чтобы сверху был огонь. Когда рыба будет готова, слейте жидкость, а под щуку залейте соус со сливками вместе с хорошо уваренным рыбным соком. «Это одно из лучших постных горячих», — говорит Повар придворный и городской.

ЩУКА ПО-НЕМЕЦКИ (рецепт де Бовилье). Возьмите крупную щуку, которая ни в коем случае не должна пахнуть тиной, выдержите ее в течение двух-трех дней (или более продолжительное время, если холодно). Когда соберетесь приготовить рыбу, выпотрошите ее, удалите жабры, отрежьте

плавники и кончик хвоста. Хорошо вымойте щуку снаружи и потрите внутри, приготовьте воду с солью, положите щуку в кастрюлю с несколькими веточками петрушки, добавьте один лавровый лист и несколько нарезанных тонкими полосками морковок. Влейте смесь из равных частей приготовленной воды с солью и обычной речной воды и сварите в ней рыбу. Когда сварится, слейте жидкость, снимите кожу, положите рыбу в кастрюлю и вылейте на нее отвар, в котором она готовилась. Держите ее в горячем виде. Постелите на блюдо салфетку, заполните пустые места в кусках щуки тертым хреном, выложите рыбу на блюдо и подайте на стол, поместив рядом соусник с масляным или любым другим соусом.

ЩУКА ПО-НЕМЕЦКИ (рецепт г-на де Куршана). Для приготовления щуки таким манером выбирают рыбу средней величины и разрезают ее на 3–4 равные части, которые помещают в кастрюлю и добавляют репчатый лук, петрушку, лавровый лист, лук-татарку, соль и перец. Затем вливают белое вино и через полчаса щуку вынимают, очищают и кладут в кастрюлю, а сверху заливают процеженным через сито пряным отваром. После того как слили жидкость и выложили щуку на блюдо, берут еще одну кастрюлю, куда добавляют сливочное масло, немного крахмала, тертый мускатный орех, перец и стакан пряного бульона от варки рыбы. Все перемешивают, поворачивая на огне, пока не закипит. Для загустения добавляют яичные желтки и продолжают мешать, не давая закипеть, затем протирают через сито над щукой.

ЩУКА ПО-ЖЕНЕВСКИ. Возьмите щуку и перевяжите ее бечевкой в нескольких местах на расстоянии в ширину двух пальцев, выложите в кастрюлю для варки рыбы, добавьте соль, перец, луковицу, в которую воткнуты две гвоздики, и сборный букет пряных трав. Влейте пол-литра смеси равных количеств белого и красного вина на каждый килограмм веса щуки. Поставьте кастрюлю на очень сильный огонь так, чтобы образовавшиеся винные пары воспламенились. Когда огонь выполнит свою роль, положите в кастрюлю 250 г сливочного масла, добавьте смесь специй и варите в течение часа на слабом огне. Когда пряный отвар достаточно упарится, бросьте в него несколько кусочков сливочного масла при непрерывном перемешивании, затем выньте рыбу, слейте жидкость и дайте соусу загустеть.

ЩУКА ВО ФРИКАНДО. Очистите, выпотрошите и вымойте вашу щуку, нарежьте на куски, нашпигуйте их сверху свиным салом. Влейте в кастрюлю стакан белого вина и бульон, добавьте сборный букет пряных трав, нарезанные кубиками куски телячьего огузка, ешь, перец, мускатный орех и положите туда же

куски щуки, чтобы они пропитались содержимым кастрюли, после чего сварите рыбу. Процедите соус через сито, уварите почти полностью и поместите в него куски щуки, свиным салом вниз, чтобы они покрылись желе. Эту операцию можно облегчить, если в соус добавить немного жженого сахара.

Выложите рыбу, покрытую желе, на горячее блюдо и влейте немного бульона, оставшегося на дне кастрюли.

ФРИКАНДО ИЗ ЩУКИ. Если вы хотите приготовить это блюдо постным, нашпигуйте щуку тонкими кусочками угря и филе анчоусов. Если оно не должно быть постным, шпигуйте вашу рыбу свиным салом. Подавайте на стол под томатным соусом или с пюре из шампиньонов или с любым другим соусом или пюре.

КОТЛЕТЫ ИЗ ШУКИ. Подготовьте и вымойте мякоть щуки, снимите кожу, нарежьте кусками, придав им форму телячьих или бараньих котлет, зажарьте в промасленной бумаге с мелко нарезанными пряными травами, как если бы это были телячьи котлеты. Поступайте и дальше, как с телячьими котлетами, то есть обжарьте их на решетке, следя за тем, чтобы бумага не загорелась, а поверхность рыбы хорошо подрумянилась.

ФИЛЕ ЩУКИ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Положите в уваренный соус бешамель остатки вашей щуки, затем выложите их на блюдо, политое небольшим количеством растопленного сливочного масла, окружите круглыми кусочками хлеба, смоченными в омлете. Поместите в духовку, оставьте там, пока не подрумянятся, и подавайте на стол.

САЛАТ СО ЩУКОЙ. Нарежьте холодную щуку на куски, посыпьте солью и перцем, добавьте каперсы, анчоусы и корнишоны, нарезанные тонкими полосками, а также мелко нарезанные приправы. Выдержите некоторое время, затем положите на блюдо без анчоусов, корнишонов и каперсов. По краям блюда разложите разрезанные на четыре части головки салата-латука и разрезанные так же крутые яйца. Украсьте салат филе анчоусов и каперсами, полейте выделившимся соком с приправами и подайте на стол.

€

ЭЛЬ*

Это английское слово переводится как всё и обозначает для англичан напиток, способный, по их мнению, заменить все остальные. Это напиток, который получают настаиванием солода и который отличается от пива только тем, что хмель входит в его состав лишь в совсем малом количестве. Он приятен на вкус, но опьяняет. Если пить его в умеренных количествах, то он оказывает освежающее действие.

ЭССАНС ИЗ ДИЧИ

Возьмите 500 г говядины, двух куропаток, двух домашних кроликов и целый телячий огузок. Варите в большой кастрюле; влейте пол-литра белого вина и продолжайте кипятить, пока не уварится. Долейте жидкость, добавьте лук, морковь, два вида тимьяна, базилик, гвоздику. Снимите пену; варите дальше при кипении и процедите через сито.

ЭСТРАГОН

Ароматическое растение родом из Сибири, которое широко культивируется для использования в качестве приправы к салатам или маринования в уксусе. Известно также его частое применение в различных соусах.

Я добавлю даже, что хорошего уксуса без эстрагона не бывает, и призываю читателя добавить в свой уксус это растение.

Я

ЯБЛОКИ

Яблоки едят сырыми или в виде компотов, варенья, мармеладов, из них готовят также приятный на вкус сидр, благородный и хорошо сохраняющийся напиток. Для приготовления этого напитка используют в основном несладкие яблоки, к которым прибавляют примерно одну треть сладких.

Французские провинции, в которых растет больше всего яблок, — это Нормандия, Овернь и французская часть Вексина. Довольно большое количество яблок поставляет также Бретань.

Самые лучшие яблоки, которые едят зимой, это ранет, курпандю, аппиево яблоко и кальвиль. Существует три разновидности кальвиля: белый, красный и светлый; самый лучший из этих трех кальвилей — кальвиль красный, у него кожа и часть мякоти красного цвета. Это яблоко содержит сладкий сок и хорошо подходит тем, у кого повышенная кислотность желудка, если только они едят яблоки в небольших количествах.

Яблоки сорта ранет особенно полезны для тех, у кого проблемы с желчью, но лучшим яблоком являются яблоки сорта курпандю: у них очень приятный вкус, нежная мякоть и приятный запах. Аппиево яблоко нужно всегда есть в сыром виде. Это самое мелкое и самое жесткое из всех яблок. В нем содержится приятный сок, который очень хорош для освежения рта и утоления жажды, однако мякоть этого яблока тяжелая и трудно переваривается. По Галену, сок сырого яблока кипит и бродит в желудке подобно вину, которое выходит из бродильного чана. Этот сок состоит из очень мелких, но не перевариваемых частиц, которые по артериям расходятся по всему телу. Поэтому если есть очень много сырых яблок, то не приходится надеяться, что не будет нарушения кровообращения и не пострадают главные внутренние органы из-за этого избыточного брожения, которое сочетается с плохой перевариваемостью яблочного сока.

Ученый-медик Симон Поли, который очень любил яблоки и имел привычку есть их каждый день, говорит, что в течение двадцати лет он страдал от очень сильных сердцебиений. Он боролся с развитием этой болезни, устраивая себе частые кровопускания и реже съедая сырые яблоки. Он добавляет, что

когда ел много сырых яблок вечером, то обязательно ночью у него один или два раза были кошмары или бессонница.

Один из наших самых знаменитых норманцев Бернарден де Сен-Пьер приводит в своем искусном сочинении такое объяснение появления яблонь в его провинции: «Прекрасная Фетида, — говорит он, — была обижена тем, что, по ее мнению, Афродита выиграла яблоко, которое было призом за красоту, без того, чтобы Фетиду призвали составить ей конкуренцию. Фетида решила отомстить за себя, и вот однажды, когда Афродита вышла из воды в этой части побережья Галлии, чтобы поискать там жемчужины для своего убора и раковины для своего сына, Тритон утащил у нее яблоко, которое она положила на утес, и отнес его богине морей. Фетида тут же посадила семена яблока в соседних местностях, чтобы там навеки сохранилась память о ее мести и о ее триумфе. И вот почему, говорят галлы кельтского происхождения, в нашей стране яблоки растут в таком большом количестве, и вот откуда происходит особая красота наших девушек».

Известно, какую роль яблоко сыграло в истории. Чтобы избежать расходов, которые вызывали свадебные праздники, Солон приказал, чтобы молодые супруги съедали только одно яблоко на двоих, прежде чем лечь в постель в первую брачную ночь. Для бедных супругов это было не очень-то питательно и мало подкрепляло их силы.

ЯБЛОКИ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. Удалите серединки из двадцати крупных яблок, очистите девять или десять из них от кожицы, как для компота, сварите их на три четверти в легком сахарном сиропе, слейте сироп, сделайте из остальных яблок мармелад, отварив их в кастрюле с небольшим количеством сливочного масла, корицей и стаканом воды. Варите яблоки до тех пор, пока они не разварятся, разложите на блюдо часть этого мармелада вместе с небольшим количеством компота из абрикосов. Сверху положите яблоки и заполните сливочным маслом отверстие в середине каждого яблока, в промежутки выложите остаток мармелада. Глазируйте сахарной пудрой и испеките в духовке, чтобы подрумянились, закройте отверстия в яблоках вишнями либо вареньем. Подавайте в горячем виде.

ЯБЛОЧНЫЙ МИРОТОН. Очистите яблоки и выньте из них серединки, затем нарежьте яблоки ломтиками и выдержите их три-четыре часа в керамической посудине с сахаром и порошком корицы, залив водкой (полстакана) и соком одного лимона, затем слейте жидкость. Перемешайте и положите в блюдо, которое можно поставить в духовку, яблочный и абрикосовый мармелад, вокруг разложите яблоки и положите яблоки поверх мармелада горкой. Поставьте блюдо в духовку и запекайте до тех пор, пока они не подрумянятся.

ЯБЛОКИ С РИСОМ. Выньте серединки из дюжины хороших яблок, очистите их от кожицы и испеките, как яблоки со сливочным маслом. Бланшируйте одну кварту риса, положите его набухать в молоко, постепенно его подливая, добавьте цедру померанца, немного соли и достаточное количество сахара. Когда рис набухнет, уберите лимон, гарнируйте блюдо, выложив поверх риса ломтики яблок. Интервалы между ними заполните рисом и запеките в духовке, пока не подрумянятся.

МЕРЕНГИ ИЗ ЯБЛОК. Положите в форму для флана или на блюдо слой яблочного мармелада и покройте его взбитыми в крепкую пену яичными белками с сахаром. Затем с помощью бумажного фунтика, у которого следует отрезать кончик и заполнить его остальным яичным белком, сделайте на этом блюде небольшие меренги, посыпьте сахаром, поставьте в духовку на слабый огонь и дайте яблокам слегка подрумяниться.

ЯБЛОЧНЫЕ МЕРЕНГИ ДРУГИМ МАНЕРОМ (рецепт господина Карема). Выньте серединки из яблок и очистите их (следует взять 36 хороших яблок сорта ранет). Выбирайте самые высокие

яблоки, которые надо будет разрезать с помощью ножа для кореньев. Старайтесь, чтобы отверстие находилось точно в середине яблок. Сварите их, чтобы они оставались еще довольно твердыми в шести унциях осветленного сахара. После этого влейте сироп в остальные яблоки, которые надо предварительно нарезать тонкими кусочками, и сварите яблоки как обычно, чтобы мармелад можно было слегка подсушить. В этот мармелад добавьте одну треть банки засахаренных абрикосов. Мармелад следует протереть через сито, а затем ложку этого мармелада положить в блюдо для антреме, чтобы образовалось кольцо. В середину вы поставите десять очищенных от кожи яблок, так чтобы в центре получилось углубление, или колодец. В отверстие в середине каждого яблока положите абрикосовый мармелад, а остальным мармеладом покройте яблоки сверху и по бокам. Старайтесь как следует разровнять мармелад сверху, при этом слой его должен иметь одинаковую высоту, а башенка из яблок должна быть ровной и прямой, а в середине «колодца» должен находиться мармелад, чтобы яблоки, покрытые этим мармеладом, образовывали очень ровное кольцо, а в середине было углубление. Закончив эту операцию, поставьте блюдо в духовку на слабый огонь, и когда поверхность начнет окрашиваться в бледно-красный цвет, взбейте два яичных белка в очень крепкую пену и смешайте ее с двумя ложками молотого сахара. Вылейте эти взбитые белки в середину башенки из яблок. Когда углубление заполнится, остальной яичный белок выложите сверху, чтобы образовалась сильно выпуклая меренга, а поверх нее насыпьте очень мелко истолченный сахар. Когда сахар расплавится, снова поставьте яблоки в духовку. Посыпая меренгу сахаром, постарайтесь, чтобы сахар не попал на яблоки.

ЯБЛОКИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ (еще один рецепт того же кулинара). Выньте серединки из пятнадцати африканских яблок и очистите их от кожицы. В два приема сварите их в шести унциях осветленного сахарного сиропа. Затем очистите от кожицы дюжину яблок ранет, нарезанных на четыре части. Вылейте на них сироп, который предварительно надо уварить до состояния суфле. Добавьте две унции растопленного сливочного масла и четверть банки абрикосовых консервов. Все хорошо перемешайте и поставьте кастрюлю в духовку, чтобы огонь горел сверху и снизу. Варите яблоки, как описано в предыдущих рецептах. Пока они будут вариться, разрежьте несколько аппиевых яблок пополам и поперек, положите их в слегка смазанную сливочным маслом форму в виде купола. Закончите заполнение формы, положив в нее яблоки со сливочным маслом. Переверните форму над

блюдом и в середину каждой половинки аппие-вого яблока положите хорошую сливу или крупную виноградину, сваренную в сахаре. Выложите поверх этого антреме ломтики желе из руанских яблок, при этом у вас получится блестящая и очень соблазнительная глазурь. Вместо аппиевых яблок можно сварить в сиропе десять яблок сорта ранет, нарезанных на четвертинки.

Чтобы приготовить яблоки в сливочном масле с миндальным печеньем, приготовьте антреме, подобное предыдущему, выложите его на блюдо, но сверху покройте вместо яблочного желе абрикосовым мармеладом, а подавайте на стол, выложив яблоки на две унции растолченного миндального печенья. Затем в серединку каждого аппиевого яблока положите сливу.

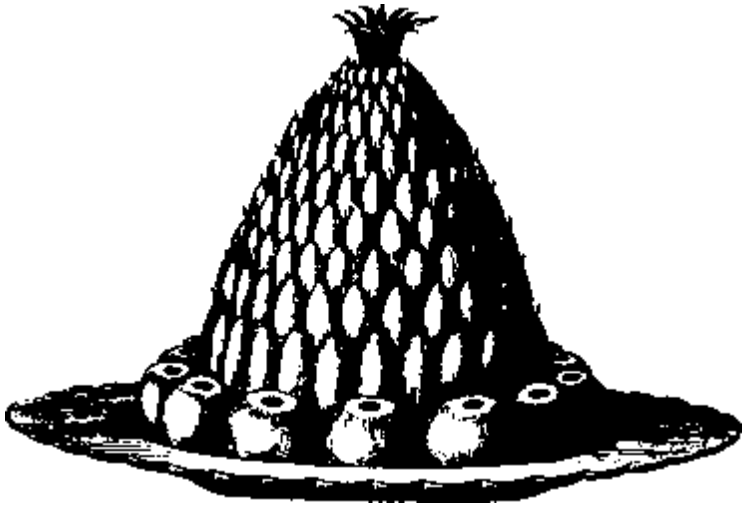
Яблоки со сливочным маслом подают также в серебряной кастрюле, а способ их приготовления всегда один и тот же, он был описан выше. Эти красивые блюда готовят также в тесте для волованов и сладких пирогов для изготовления антреме, а также в крустадах из теста в форме для флана.

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА *(см. Шарлотка)*.

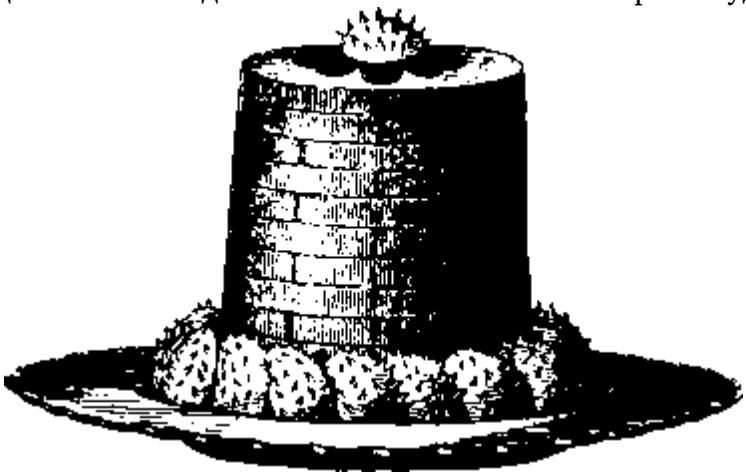
ЯБЛОКИ С КРЕМОМ. Очистите яблоки и оставьте их целиком, выньте косточки и наполовину сварите яблоки с сахаром, как для приготовления компота. Когда яблоки будут наполовину готовы, выньте их, выложите на блюдо и приготовьте крем из восьми яичных желтков, небольшого количества муки, флердоранжевой воды, мелко нарезанного сваренного в сахаре лимона, сливок и сахара. Дайте этому крему загустеть на огне, выложите его на яблоки, посыпьте сверху сахаром и разложите ломтики лимона. Запеките в духовке, чтобы подрумянилось, и подавайте в горячем виде.

ЯБЛОКИ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ. Возьмите пять или шесть хороших яблок сорта ранет, выньте серединки, стараясь не повредить яблоки, положите в серебряное блюдо или форму для флана сахарную пудру, влейте две ложки воды, поместите туда яблоки, а отверстие в серединке заполните сахарной пудрой. Пеките в духовке или под переносной духовкой.

ЯБЛОКИ ПО-РЕГЕНТСКИ. Очистите яблоки, выньте из них серединки, стараясь не повредить яблоки, заполните их абрикосовым мармеладом, покройте очень тонким слоем теста и смажьте взбитым яйцом. Приготовьте очень тонкое слоеное тесто, нарежьте его на мелкие полоски, заверните в них яблоки, поворачивая их так, чтобы тесто приобрело форму яблока, в конце полоски теста воткните маленький кусочек корицы. Пеките в духовке в смазанной сливочным маслом форме для торта. Когда яблоки испекутся, глазируйте их, как обычно, сверху и по бокам сахаром и подавайте в горячем виде.



Чаще всего сушат яблоки сортов кальвиль красный и ранет. Предварительно их режут на четыре части, а когда яблоки сварятся в сахарном сиропе и остынут, им дают стечь, а затем выкладывают на блюдо как обычно и посыпают сахарной пудрой.



Если вы имеете дело с яблоками, которые были законсервированы в жидкости, и если вы хотите подсушить их, сначала сварите сахарный сироп до стадии шариков, дайте сиропу вскипеть несколько раз. В таком случае яблоки у вас получатся лучше, чем если бы вы не приняли этой меры предосторожности: иначе яблоки будут плохо сохнуть из-за того, что в них будет оставаться влага, которая впоследствии их испортит.

ЯБЛОКО АППИЕВО

Это мелкие яблоки, у которых один бок, на который светит солнце, делается очень красным, а другой остается белым. У этих яблок очень тонкая кожица, а мякоть, хотя и сладкая, весьма жесткая, что делает ее тяжелой для желудка и плохо перевариваемой.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Возьмите яблоки сорта локард (ранет) или другие яблоки, которые будут иметь красную окраску и очень кислый вкус. Выньте из этих яблок серединки и сварите, чтобы они разварились, добавив 90 г костного мозга примерно на шесть яблок. Добавьте также палочку корицы и протрите яблоки через сито. После этого положите их в тазик, всыпьте две ложки порошка салепа и арорта (это восточные субстанции, которые можно заменить большой ложкой крахмала), добавьте также 375 г хорошего сахара и кипятите на слабом огне в течение 7–8 минут, после этого выньте мармелад из тазика и дайте ему охладиться. Когда мармелад остынет, смешайте с ним шесть яичных желтков и еще два яйца (желтки вместе с белками). Положите получившуюся массу в форму, смазанную костным мозгом, и варите в течение 40 минут на водяной бане. Переверните этот пирог в блюдо для антреме, которое должно быть достаточно глубоким, чтобы в него поместился крем, формулу которого мы приводим ниже.

Разведите четыре свежих яичных желтка в дистиллированной воде, добавьте достаточное количество очень мелко растолченного сахара, а также одну ложку хорошего ликера с корицей с Островов. Варите на водяной бане, непрерывно перемешивая, не давая загустеть и затвердеть. Крем должен быть густым, но не твердым. Эту операцию следует повторять, пока крем не приобретет нужной консистенции.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ДРУГИМ МАНЕРОМ. ПИРОГ КОРОЛЕВЫ АННЫ. Приготовьте мармелад из хороших яблок, дважды протрите его через сито и охладите, смешайте с ним нужное количество сахара, а также цедру лимона, которую следует свернуть и засахарить. Возьмите шесть яичных белков, взбейте их в крепкую пену. Постепенно смешивайте ваше фруктовое пюре с этими взбитыми яичными белками и продолжайте взбивать смесь венчиком до тех пор, пока она не станет очень легкой и воздушной. Выложите этот мусс в форме утеса или скалы на блюдо для антреме, дно которого покройте прозрачным желе, приготовленным на ратафии с лимонной корочкой. Это желе не должно быть очень твердым. Следует отметить, что эти два красивых антреме мы потеряли из виду, хотя от этого они не утратили свое французское происхождение. Дело в том, что именно эти два рецепта мы находим в наших книжках XVII в., в частности в «Меню королевских обедов в Марли». Англичане только сохранили эту традицию и постарались дать этим блюдам

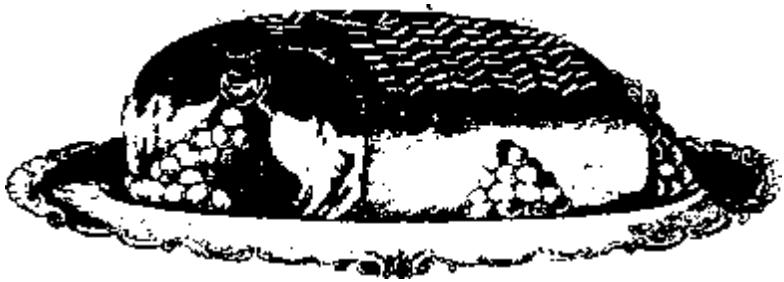
свое название («Словарь французской кухни» господина де Куршана).

ЯГНЕНОК

Мясо ягненка вкусное с декабря по апрель. Надо, чтобы ягненку было по крайней мере пять месяцев и чтобы он вскармливался только молоком. Название этого очаровательного маленького животного имеет очень поэтическое происхождение. Согласно мнению буколических этимологов, это название происходит от глагола *agnoscere*, что означает «узнавать», потому что еще совсем маленьким ягненок узнает свою мать. И действительно, как только он сможет ходить, он следует за матерью, покачиваясь на своих ножках и блея.

С древности и до наших дней ягненок был и остается самым любимым блюдом на Востоке. Его очень ценили греки, и почти не было таких праздников, на которых они не подавали бы в качестве самого главного блюда жареного ягненка. Излишнее употребление мяса ягненка было одним из грехов чревоугодия, в которых некий пророк упрекал самаритян.

Мясо ягненка белое, но немного слизистое. Впоследствии это мясо было запрещено употреблять в пищу жителям Афин. В древности, когда чем-то обменивались торговцы, оно часто служило монетой. Авраам дал семь ягнят царю Абимелеку в подтверждение своего с ним союза. Иаков за поле, которое он купил у детей Гемора, дал им двести ягнят.



ЯГНЕНОК ПО-ВЕНГЕРСКИ. Нарежьте дюжину крупных луковиц испанского лука кружочками, добавьте кусок сливочного масла в зависимости от количества лука, приготовьте мучную заправку с небольшим количеством муки, маслом, которое вы взяли, и луком. Постарайтесь, чтобы лук подрумянился, но не подгорел. Добавьте пучок пряных трав, соль и перец, а также хорошую щепотку красного венгерского перца. Если у вас такого перца нет, можете всыпать несколько крупинок кайенского перца. Одновременно нарежьте грудинку ягненка на куски величиной с плитку шоколада и обжарьте в свежем сливочном масле. Когда мясо хорошо обжарится, вылейте на него и на масло, в котором оно жарится, содержимое кастрюли, в которой вы готовили заправку с луком и с пряными травами. Затем, поскольку лук варится только тогда, когда он залит водой или бульоном, а в сливочном масле он только подрумянивается, подливайте каждую четверть часа по четверти стакана крепкого мясного бульона и держите на слабом огне час с четвертью, после чего можете подать на стол. Это одно из лучших блюд, которое я ел в Венгрии.

ПАСКАЛИН ИЗ ЯГНЕНКА ПО-КОРОЛЕВСКИ. Обычай подавать на Пасху целого ягненка сохранялся во Франции до правления Людовика XIV и даже при Людовике XV. Вот как готовили это блюдо, которое пришло к нам непосредственно от первых христиан. Надо вынуть кости из шеи шестимесячного ягненка и отрезать грудинку, присоединив к ней плечи, привязав их при этом бечевкой. Затем следует отрезать две голяшки, которые нужно привязать к остальному мясу. Далее ягненка заполняют фаршем, который состоит из растертого мяса ягненка, куда добавлены желтки сваренных вкрутую яиц, панировочные сухари и мелко нарезанные пряные травы с добавлением четырех специй. Мясо ягненка шпигуют свиным салом и зажаривают на сильном огне, затем подают на стол целиком на большом блюде, после супа. В качестве соуса используют либо зеленый соус с фисташками, либо рагу из трюфелей с подливкой из ветчины. Как мы уже сказали, обычай подавать это старинное блюдо на королевских обедах в день Пасхи очень долго существовал при французском дворе. Он до сих пор сохраняется в знатных домах,

которые следуют религиозным или аристократическим традициям XVIII в.

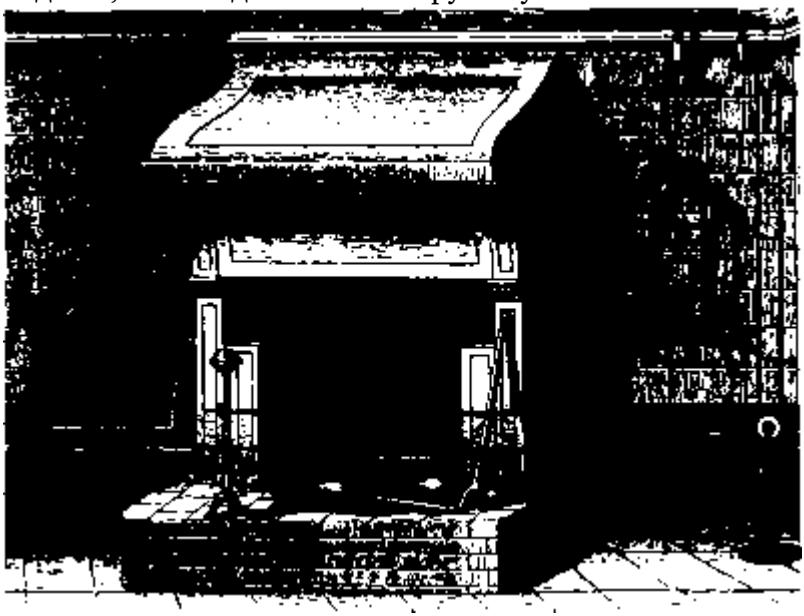
ЯГНЕНОК БОЛЬШИМ КУСКОМ С ФАРШИРОВАННЫМИ ТОМАТАМИ. Возьмите половину ягненка (заднюю часть), выпотрошите ее, подготовьте и заверните в промасленную бумагу. Зажарьте до готовности, снимите с вертела, выложите на блюдо и покройте мясным желе. Концы ножек заверните в промасленную бумагу. В качестве гарнира используйте фаршированные томаты, а рядом поставьте соус а ля Уксель. Чести дать свое имя соусу господин маршал д'Уксель удостоился не потому, что он проиграл битву при Росбахе, как это случилось с господином де Субизом, и не за то, что он выиграл битву при Фонтенуа, как это сделал господин де Ришелье. Маршал д'Уксель обязан этой чести лишь истории, которую рассказал, как мне кажется, Сен-Симон. Вот эта история.

> У мадмуазель Шион, любовницы Великого Дофина[94] была маленькая собачка, которую она обожала. Эта собачка особенно любила головы жареных кроликов. Каждый день господин маршал д'Уксель наносил мадмуазель Шион визит, в конце которого вынимал из кармана батистовый платочек ослепительный белизны, в который были завернуты головы двух жареных кроликов. Добрая мадмуазель Шион очень ценила этот знак внимания. Ей не составило большого труда вернуть маршалу д'Укселю благоволение Дофина, которое он утратил после сдачи города Майанса. В один не очень прекрасный день Великий Дофин умер. На следующий день, через день и все последующие дни она напрасно ждала маршала. Никогда больше не увидела она ни маркиза д'Укселя, ни его батистовых платочков, ни голов жареных кроликов. Он приносил их не для собаки мадмуазель Шион, а для Великого Дофина.

ЦЕЛЬНЫЙ ЯГНЕНОК С СОУСОМ ПУАВРАД. Подготовьте цельного ягненка, наденьте его на вертел, заверните в промасленную бумагу. За несколько минут до подачи на стол уберите бумагу, чтобы ягненок подрумянился, снимите его с вертела, выложите на блюдо и наденьте на лапы бумажные папильотки.

ЭПИГРАММА ИЗ ЯГНЕНКА С ПОБЕГАМИ СПАРЖИ. Купите четверть ягненка, отрежьте, отделите от нее плечо и зажарьте его. Когда плечо зажарится, поджарьте грудинку в жаровне, потом положите ее под пресс между двумя крышками от кастрюли, а

сверху положите груз, чтобы грудинка расплющилась. Выньте из нее все кости и оставьте только те, которые вам будут необходимы, чтобы сделать как бы ручки у котлет.



Вырежьте котлеты и почистите их от пленок, положите в сотейник, посыпьте небольшим количеством соли, слегка полейте расплавленным сливочным маслом или, что будет лучше, уваренным немецким соусом. Разрежьте грудинку на куски, по форме напоминающие котлеты, обмакните эти куски в панировочные сухари, смешанные со сливочным маслом и размоченным хлебом, предварительно протерев эту массу через сито; добавьте соль, перец и специи.

Пассируйте котлеты в сливочном масле, выложите их на блюдо, в котором можно жарить. Зажарьте во фритюре куски грудинки и слейте избыток жира. Положите в каждый кусок грудинки половинку заостренной косточки, так, чтобы ваши псевдокотлеты тоже имели ручку. Выложите куски зажаренной грудинки и жареные котлеты вокруг крустада, чередуя их между собой, а в качестве гарнира используйте ростки спаржи, рядом поставьте не очень густой соус бешамель. Используя этот метод и применяя ваш соус бешамель либо полужеле или какой-нибудь другой соус отдельно, можете на гарнир к крустадам использовать зеленый горошек, овощной маседуан, зеленую фасоль, пюре из испанских артишоков и т. п. Можете поставить отдельно бархатистый соус с шампиньонами или гарнир из огурцов. Немецкий соус подавайте отдельно.

СЕДЛО ЯГНЕНКА, ЖАРЕННОЕ ПО-АНГЛИЙСКИ. Лучшая часть ягненка — это двойные филеи. Их жарят, подают после супа или

ставят на краю стола. К этому блюду надо подать английский соус, который очень ценят все парижские гурманы, коим наша двухсотлетняя война с Англией не внушила ужаса перед всем, что приходит к нам с другой стороны Ла-Манша. Влейте в кастрюлю четверть литра крепкого мясного бульона, бросьте туда щепотку мелко нарезанного зеленого шалфея. Прокипятите в течение пяти минут, добавьте две растертые в ступке луковицы лука-шалота, две или три ложки орлеанского уксуса, 60 г сахара и немного черного перца. Посолите, процедите через сито и подавайте отдельно в соуснике. Автор «Мемуаров» маркизы де Креки, у которого мы позаимствовали этот рецепт, воспользовался этой возможностью, чтобы напасть на гурманов, которые из патриотизма не хотят, чтобы на французском столе появлялись иностранные блюда: «Сейчас можно найти, — говорит он с возмущением, — так называемых гурманов, которые громко выступают против использования сахара в смеси с кислотами, или соленого мяса, что является смесью очень приятной в некоторых случаях. Нередки также упрямые ретрограды, которые препятствуют прогрессу в области кулинарии, в то время как этот прогресс возможен лишь в том случае, если каждый народ откажется от своих национальных предрассудков и будет чувствовать себя космополитом». После такого призыва автор «Мемуаров» маркизы де Креки, будучи истинным гастрономом-аристократом, с возмущением высказывается против императорского мажордома господина графа де Боссе, который требует подавать во дворце Тюильри на обед императору ножку ягненка в качестве жаркого при второй перемене блюд. «Все видели, — говорит он с удивлением, — как в первом издании «Мемуаров» господина графа де Боссе, дворцового мажордома и камергера императора Наполеона два меню, из чтения которых следует, что этот императорский чиновник велел подавать в Тюильри на обед своему государю ногу ягненка при второй смене блюд в качестве жаркого. Вот чего не стерпел бы какой-нибудь третьесортный дворецкий по ту сторону Сены или в предместье Сент-Оноре, в котором живут люди не худшие, чем в квартале Сен-Жермен. Следует отметить, что все остальное и в целом это странное меню, опубликованное господином графом де Боссе, настолько вульгарно и настолько лишено всяких признаков и обычаев высшего света, что привычки данной императорской фамилии и знание правил хорошего тона главными чиновниками этой фамилии очень много потеряли в глазах общественного мнения. Очень нескромное и совершенно бесполезное разглашение этого секрета вызвало столь общее удивление и произвело столь нежелательный эффект, что господин мажордом

императорского дворца счел своим долгом не печатать это меню в последнем издании своих «Мемуаров». На самом деле, это лучшее, что он смог бы сделать для репутации столь великого человека, а также для спасения чести служащих дворца».

Куршан был человеком старой закалки, который не позволял себе шутить с любым этикетом и особенно с этикетом кулинарным.

ЧЕТВЕРТЬ ЯГНЕНКА, ЖАРЕННАЯ В МАСЛЯНОМ СОУСЕ С ПЕТРУШКОЙ. Снимите четверть ягненка с вертела, приподнимите ребра и введите внутрь ягненка холодную смесь, которая называется масляным соусом с петрушкой. Вот наилучший с нашей точки зрения рецепт этой смеси. Возьмите 125 г очень хорошего сливочного масла, добавьте достаточное количество соли, пол щепотки натертого мускатного ореха, три щепотки пряных трав (одну четверть этой смеси составляет кервель, половину петрушка, одну четверть кресс-салат, одну четверть кровохлебка и туда же добавляется два-три листа эстрагона). Все эти травы очень мелко изрубите и смешайте с холодным сливочным маслом, добавив также сок одного большого лимона и один сырой яичный желток из очень свежего яйца. Держите этот соус в запасе в холодном месте или в погребе и пользуйтесь им по мере необходимости.

НОГА ЯГНЕНКА. Зажарьте ногу ягненка и подавайте ее в

качестве антре, готовьте ее на вертеле и на гарнир используйте пюре из щавеля, либо томатный соус, либо зеленый соус равигот, который обычно называют соус «зеленый луг».

ПОТРОХА ЯГНЕНКА. Начиная с какого-то времени каждая часть внутренностей ягненка связывается с основными кусками его головы. С этого момента можно делать для этих потрохов специальные подливки и приправы и особым образом готовить их. Поскольку некоторые гурманы почти с религиозным почтением поклоняются блюдам наших предков, следует сказать, что в старые времена в состав потрохов ягненка входили голова, сердце, легкие, зобная железа (сладкое мясо), печенка и ножки. Их готовили вместе на пару в основном в белом соусе *(см. соответствующую главу)*. Подавали это блюдо с льезоном, состоящим из сырых яичных желтков и лимонного сока, в одной и той же посуде для ольи, в виде супа, а иновда в качестве антре. Это было старинное рагу, очень полезное для здоровья в некоторых случаях, когда люди страдали от воспаления внутренностей и желудка.

ГРУДИНКА ЯГНЕНКА С ЗЕЛЕНОЙ СМОРОДИНОЙ. Возьмите две грудинки ягненка и зажарьте с несколькими ломтиками постной телятины и сырого окорока. Примерно через полтора часа выньте, развяжите бечевки, охладите между двумя крышками от кастрюль, затем обмакните в расплавленное сливочное масло и обваляйте в панировочных сухарях. Зажарьте на решетке на слабом огне и подрумяньте при помощи переносной печки. Подавайте это антре вместе с рагу из зеленой смородины, в которую добавлен мускатный виноград и ягоды незрелого винограда либо сок незрелого винограда (рецепт Шевриота, повара короля Станислава Лещинского).

ГАЛАНТИН ИЗ ЯГНЕНКА. Выньте кость из цельного ягненка, возьмите часть мяса от ноги, такое же количество брюшного жира свиньи, хлебный мякиш, смоченный в молоке и хорошо отжатый. Мелко нарежьте и разотрите все вместе, чтобы получился фарш, добавьте к этому фаршу два яйца, перец, соль и немного смеси четырех специй. Для приготовления галантина из ягненка требуется по крайней мере час.

ЧЕЛЫШКО ЯГНЕНКА С РОСТКАМИ СПАРЖИ. Нарежьте и очистите челышко от двух грудинок ягненка, положите их в сотейник, добавьте немного крепкого мясного бульона и варите на медленном огне до тех пор, пока не подернется пленкой. Возьмите спаржу, а также самый мягкий зеленый горошек. Бланшируйте ростки спаржи в кипящей слегка подсоленной воде. Снимите пену, доведите до кипения и кипятите четверть часа. Выложите в холодную воду, откиньте на сито, прибавьте белый

соус или крепкий мясной бульон, в который для загустения добавлены яичные желтки. Растопите там же пол-ложки сахара, вылейте рагу из спаржи в середину блюда и вокруг выложите покрытые мясным желе кусочки грудинки.

ЧЕЛЫШКО ЯГНЕНКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. Действуйте так же, как описано в предыдущем рецепте, но не бланшируйте и не охлаждайте. Добавьте к этому рагу несколько листьев чабера, вкус которого очень хорошо гармонирует со вкусом зеленого горошка.

ФИЛЕЙ ЯГНЕНКА А ЛЯ КОНДЕ. Приготовьте и очистите филейные куски ягненка, начиная от передних каре и до шеи, нашпигуйте их анчоусами, трюфелями и корнишонами. Поместите их в маринад, в состав которого входят растопленное сливочное масло, смешанное с хорошим растительным маслом, а также шампиньоны, лук-татарка, лук-шалот и каперсы, нарубленные как можно мельче. Добавьте соль, перец, смесь четырех специй, базилик в порошке, панировочные сухари и два крутых яичных желтка. Положите слой этого фарша на куски филея и заверните в куски брыжейки. Наденьте на большой вертел с помощью металлических палочек и заверните в промасленную бумагу. Когда мясо зажарится, снимите с вертела и полейте соусом, в который входит телячья подливка, ломтики лимона и натертый мускатный орех. Этот соус на огне должен загустеть до нужной консистенции.

МЯСО ЯГНЕНКА А ЛЯ ЛАНДГРАВ. Нарежьте филе ягненка ломтиками, посолите, добавьте смесь четырех специй и немного паприки, зажарьте во фритюре и держите горячим. Влейте в кастрюлю 125 г бульона, добавьте в него пол-ложки ржаной муки, некоторое количество грецких орехов в рассоле и немного соуса кетчупа, а также грибной бульон. Добавьте 30 г свежего сливочного масла, доведите все до кипения, непрерывно перемешивая, и затем положите в этот соус кусочки ягненка, которые будете подавать на стол после того, как соус протрете через сито.

КРОМЕСКИС ИЗ ЯГНЕНКА (ПОЛЬСКОЕ РАГУ). Очистите как следует мясо ягненка, которое перед этим зажарили и охладили. Нарежьте мелкими квадратными кусочками. Таким же образом нарежьте сваренные в белом соусе шампиньоны и телятину. Положите в кастрюлю кусок мясного желе размером с голубиное яйцо, влейте немного крепкого мясного бульона, нагрейте, добавьте имбирь и перец крупного помола. Для загустения прибавьте яичные желтки и положите туда же телятину вместе с шампиньонами и мясом ягненка, предварительно все охладив. Разделите на небольшие порции и придайте форму шариков.

После этого каждую из этих порций обложите кусочками телячьей брыжейки, обмакните в тесто для крокетов и побросайте в сковородку. Когда они подрумянятся, подавайте их с пикантным соусом или с жаренной во фритюре петрушкой.

ЯЗЫК

Почти все практики, писавшие о кулинарии, высказывали мысль о том, что язык представляет такую часть животного, которая по своему великолепному вкусу превосходит все остальные. Исключение составляет язык говяжий, тем не менее он так высоко ценился в эпоху Людовика XII, что в некоторых частях Франции существовало феодальное право, согласно которому все языки забитых быков принадлежали местному сеньору.

ЯЗЫК КОПЧЕНЫЙ. Возьмите столько говяжьих языков, сколько сочтете нужным. Отрежьте заднюю часть и замочите языки на три часа в воде. Почистите их щеткой и положите, чтобы с них стекала жидкость. Натрите мелкой солью примерно с двумя унциями селитры. Возьмите керамический горшок, положите в него языки и, по мере того как будете укладывать их туда, добавляйте несколько лавровых листьев, тимьян, базилик, можжевельник, петрушку, лук-татарку, несколько зубчиков чеснока, лук-шалот и гвоздику. Постарайтесь, чтобы языки плотно прилегали один к другому, чтобы между ними не было пустого пространства. Посолив языки соответствующим образом, закройте горшок, чтобы в него совсем не поступал воздух. Оставьте языки в соли на неделю, потом выньте их оттуда и привяжите за тонкий конец к длинной палке. На этой палке подвесьте их к печной трубе, чтобы они коптились, и держите там, пока языки не станут сухими. Когда вы решите их использовать, промойте, как следует почистите и сварите в бульоне с приправами. Можно сделать с рассолом, в котором солились языки, солонину.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ОБОЛОЧКЕ ИЗ КИШОК. Вымочите в воде говяжьи языки и тщательно отмойте говяжьи кишки. Эти кишки надо вымочить в воде с ароматическими травами. Затем положите в них языки и свяжите на концах. Приготовьте достаточное количество довольно крепкого рассола, добавьте туда немного селитры, мускатный цвет, гвоздику, имбирь, перец в стручках, лавровый лист, тимьян, базилик, можжевельник и кориандр. Кипятите этот рассол в течение получаса на слабом огне, процедите через сито и оставьте на некоторое время. Затем слейте верхнюю часть жидкости и вымачивайте в этом рассоле языки в течение двенадцати суток. После этого выньте языки и высушите в печной трубе. Пока они будут сохнуть, сжигайте внизу, если хотите, душистые ароматические травы. Языки зажаривают или отваривают в жаровне, так же как языки копченые.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ЖАРОВНЕ. Возьмите один говяжий язык и вырежете из него рожок. Положите язык на два или три часа вымачиваться в воду (иногда можно вымачивать и дольше). Выньте язык из воды, очистите ножом, чтобы удалить всю грязь, бланшируйте в котелке или в большой кастрюле, добавив в воду лук и морковь. Залейте язык хорошим бульоном и стаканом белого вина. Добавьте несколько обрезков мяса, дичи или птицы, чтобы придать бульону вкус. Нагрейте на сильном огне. После этого убавьте огонь, закройте язык бумагой и накройте сверху крышкой, а на нее поместите горячие угли. Пусть слабо кипит в течение четырех с половиной часов. Затем выложите язык на блюдо, разложите вокруг него овощи, с которыми вы его варили, а жидкость, в которой он варился, процедите через шелковое сито. Используйте эту жидкость для того, чтобы полить ею ваш язык, предварительно добавив в нее одну или две ложки испанского соуса. Затем можете подавать на стол.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ В ПЕРГАМЕНТЕ. Сварите язык, как описано в предыдущем рецепте, ничем его не шпигуя. Когда язык сварится, дайте ему остыть в той жидкости, в которой он варился. Потом нарежьте на ломтики толщиной в полдюйма, по ширине эти ломтики примерно должны соответствовать телячьей котлете. Тщательно очистите и отмойте эти кусочки, сделайте их одинаковой величины и заверните в пергамент следующим образом. Мелко нарежьте равное количество петрушки и лука-татарки и вдвое большее количество шампиньонов.

Когда будете резать шампиньоны, выжмите на них сок одного лимона, чтобы они оставались белыми, затем положите их на край тряпочки и отожмите. Отбросьте сок, положите все в кастрюлю и добавьте кусок сливочного масла, соль, крупный перец и немного натертого мускатного ореха, варите на слабом огне. В зависимости от количества зелени влейте одну или две ложки уваренного испанского или бархатистого соуса. Снова уварите все, чтобы от излишка жидкости ваши конвертики не

разорвались. Затем нарежьте бумагу в форме сердечек, обрезая острый кончик. Разложите бумагу на столе, слегка смажьте ее растительным маслом, коснувшись пальцем того места, куда вы хотите положить кусок языка и зелень. Положите на бумагу маленький кусочек свиного сала, а на это сало зелень в количестве одной столовой ложки. На зелень положите кусок языка, а сверху снова покройте нарезанной зеленью. Выровняйте бумагу в том случае, если она будет слишком велика для каждого куска языка. Сложите бумагу так, чтобы у нее были одинаковые края, заверните конвертики по краю, как можно более плотно сожмите бумагу, чтобы отрезанная часть ее находилась внутри бортика. Для этой цели бумагу нужно захватить между большим и указательным пальцем и ввернуть ее внутрь, как если бы вы хотели сделать веревочку. По отношению к верхнему уголку бумаги вы скручивайте ее как будто папильотку. После того как вы это сделаете, смажьте папильотки снаружи маслом рукой или приспособлением для смазывания пирога, выложите на решетку, поставьте над слабым огнем примерно на десять минут. Прежде чем подавать на стол, переверните папильотки. Через пять минут после того, как поставили их на огонь, бумага должна приобрести приятный цвет. Когда вы увидите, что папильотки слегка разбухли, это значит, что их содержимое готово: тогда их нужно сразу подавать на стол.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ИЛИ С СЫРОМ ПАРМЕЗАНОМ. Сварите язык в жаровне, как описано в предыдущих рецептах, охладите и нарежьте очень тонкими ломтиками. Положите в середину глубокого блюда пармезан, покройте сыр ломтиками языка и чередуйте слои пармезана со слоями языка. Сделайте три или четыре таких слоя, каждый слой поливайте небольшим количеством жидкости, в которой варился язык. Верхний слой должен быть слоем сыра, который сверху надо полить небольшим количеством растопленного сливочного масла. Поставьте блюдо в обычную духовку или используйте переносную печку. Дайте пармезану подрумяниться и подавайте на стол.

ЯЙЦА*

Яйца представляют собой органическое образование, которое сносят самки птиц и в которых содержится развивающийся зародыш. Чаще всего в питании человека используются куриные яйца. «Очевидно, — говорит господин Пайен, — что этот пищевой продукт содержит все элементы, необходимые для образования тканей животных, поскольку яйца достаточно без поступления других пищевых продуктов извне для развития зародыша, который постепенно превращается в маленькое животное, состоящее из мышц, сухожилий, костей, кожи и так далее». И действительно, в яйце обнаруживаются азотистые соединения, жиры и углеводы, сера, фосфор и минеральные соли. Яичный белок образован альбумином. Яйца — это продукт, который труднее всего раздобыть зимой, однако всем известно, что нет ничего более неприятного на вкус, чем несвежее яйцо. Почти все кулинарные книги будут советовать вам запасаться яйцами между двумя праздниками Пресвятой Богородицы, — это значит между 15 августа и серединой сентября. Лучше всего сохранять яйца, которыми вы запасетесь, закапывая их в золу от свежих дров, с которыми смешивают ветви можжевельника, лавра и других ароматических растений. Полезно смешивать с этой золой очень сухой и очень мелкий песок. Существует весьма простой способ выяснить, свежее ли яйцо: положите его в чашку, полную воды, и если с одной стороны яйцо приподнимается и пытается встать вертикально, значит, это яйцо на одну треть пустое, следовательно, несъедобное. Если оно прочно держится на собственной середине, то значит яйцо свежее. Когда яйцо свежее, можно сказать, что не единственный, но лучший способ его приготовить состоит в том, чтобы варить его всмятку. При этом они ничего не теряют во вкусе: свой вкус полностью сохраняет желток, а белок похож на молоко. Если вы настолько сибарит, что варите яйца в мясном бульоне, так, чтобы они не были ни слишком переваренными, ни недоваренными, то у вас получится очень вкусное блюдо.

Существуют люди, для которых яйцо — это всего лишь яйцо, но они ошибаются. Два яйца, которые снесли одновременно курица, которая бегает по саду, и другая курица, которая ест солому на птичьем дворе, могут сильно различаться своим вкусом и питательностью. Я отношусь к тем, кто считает, что яйцо нужно класть в холодную воду и варить в ней, нагревая воду постепенно. Таким способом все содержимое яйца варится одинаково. Напротив, если вы бросите яйцо в кипящую воду, то

оно чаще всего разбивается, и, кроме того, белок может получиться уже крутым, а желток не сварится вовсе. Когда яйца свежие, то очистить их от скорлупы бывает очень трудно, тогда следует разрезать их пополам ножом и вынуть содержимое из скорлупы с помощью тыльной стороны вилки. Нам нередко приносят яйца всмятку, которые переварены. В таком случае используйте следующий способ: растолките эти яйца в своей тарелке, смешайте с солью, перцем и кусочком сливочного масла, посыпьте несколькими кусочками лука, который подают «для аппетита». Если у вас нет времени просить, чтобы вам сварили другие яйца, вы, по крайней мере, не много потеряете.

ЯЙЦА, СВАРЕННЫЕ «В МЕШОЧЕК». Вот рецепт, взятый из «Императорского повара за 1908 г.» и из «Императорского повара за 1839 г.». Вам решать, воспользуетесь ли вы им: «Возьмите 15 яиц, сваренных «в мешочек», выньте их из воды и выложите на блюдо, возьмите также 12 уток, зажарьте их ка вертеле. Когда они будут почти готовы, снимите их с вертела, разрежьте ножницами до костей. В сок от уток всыпьте соль, перец крупного помола и, не давая соку закипеть, вылейте его на ваши 15 яиц, сваренных «в мешочек».

Двенадцать уток на пятнадцать яиц! Что вы об этом думаете?

ЯЙЦА, СВАРЕННЫЕ «В МЕШОЧЕК», БЕЗ СОКА ОТ УТОК. Вскипятите соленую воду с уксусом, стараясь, чтобы не слишком сильно выкипала, разбейте яйца над кастрюлей и аккуратно вылейте их в кипящую воду, не повреждая желток. Когда они сварятся и вы сочтете, что они приобрели достаточно плотную консистенцию, выложите их на блюдо, удалив часть белка, который мог растечься. Только очень свежие яйца можно варить «в мешочек» без скорлупы. Яйца, сваренные «в мешочек», подают с соответствующей подливкой.

ЯИЧНИЦА. Растопите в кастрюле сливочное масло, разбейте туда яйца, посолите, добавьте перец и натертый мускатный орех. Перемешайте, в момент подачи на стол добавьте немного сока зеленого винограда или лимонного сока. Яичница с побегами спаржи делается таким же способом. К яйцам добавляют отваренные ростки спаржи в тот момент, когда яйца уже смешаны со сливочным маслом. Чтобы приготовить яичницу с мясным соком, добавьте мясной сок или мясной бульон. Если случайно вы приготовили для того же обеда или для того же ужина почки-соте в шампанском либо отварные почки, то когда почки сварятся, возьмите четыре или пять ложек подливки, в которой они готовились, и смешайте ее с вашей яичницей-болтуньей. Если у вас случайно есть куриный бульон, добавьте к этим яйцам половинное количество этого соуса с шампанским и куриного

бульона. Тогда у вас получится яичница, которая достигнет самого изысканного вкуса и самой высокой степени полезности, какие только возможны.

ЯИЧНИЦА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ. Для того чтобы приготовить это блюдо, используют яйца, сливочное масло, растопленное свиное сало или растительное масло (лучше брать сливочное масло, поскольку у жареного растительного масла всегда неприятный привкус). Подогревайте сливочное масло до тех пор, пока оно не потемнеет. Разбейте пять, шесть или восемь яиц в какую-нибудь посудину. Когда вы увидите, что масло покрылось мелкими пузырьками, вылейте в сковородку приготовленные вами яйца, стараясь не раздавить желтки. Посолите, поперчите и добавьте несколько кусочков лука. Поджарьте до тех пор, пока яичница не приобретет приятный цвет. Выложите ее из сковородки на блюдо, а в сковородку с фритюром влейте немного уксуса с эстрагоном и чуть-чуть поджарьте. Добавьте горсть петрушки, а затем уксус вместе с петрушкой вылейте на яичницу.

ЯИЧНАЯ ЗАПЕКАНКА. Смешайте панировочные сухари, сливочное масло, мелко нарезанную мякоть анчоуса, петрушку, лук-татарку, лук-шалот, три яичных желтка, соль, перец крупного помола и мускатный орех. Положите в блюдо, которое можно ставить на огонь, тонкий слой тертого мускатного ореха, поставьте на слабый огонь. Добавьте к вашей смеси столько яиц, сколько хотите подать на стол. Жарьте на слабом огне, время от времени проводя над вашим блюдом раскаленной лопаточкой, чтобы белки тоже зажарились. Когда яйца будут готовы, посыпьте их солью, перцем и мускатным орехом.

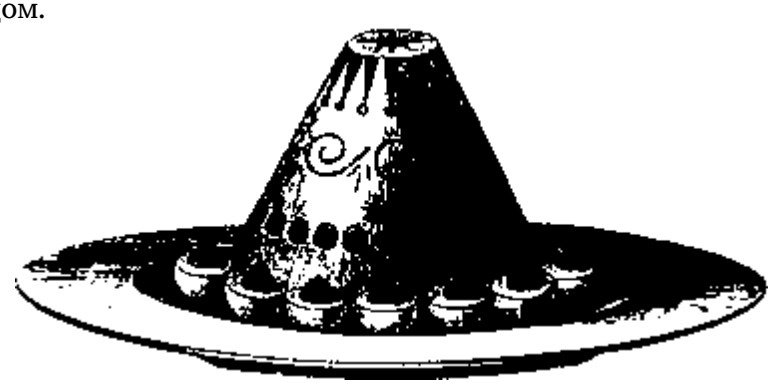
ЯЙЦА НА МАНЕР ТРЕБУХИ. Пассируйте в сливочном масле несколько луковиц, нарезанных тонкими ломтиками. Не давайте им сильно подрумяниваться. Смешайте с луком пол-ложки муки и добавьте большой стакан сливок. Посолите, поперчите и прибавьте мускатный орех. Когда все немного уварится, положите туда же яйца, сваренные вкрутую и нарезанные ломтиками. Нагрейте, не давая закипеть.

ЯЙЦА С ТЕМНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. Разбейте дюжину яиц, добавьте соль, перец и поместите в сковородку с короткой ручкой 75 г сливочного масла. Дайте этому маслу потемнеть, но не позволяйте пригорать. Снимите пену и аккуратно перелейте в другую посудину. Вновь положите сливочное масло в сковородку и снова нагрейте. Полейте этим маслом яйца, вылейте их в сковородку и поставьте на раскаленные угли. Используйте очень сильно нагретую лопаточку, чтобы яйца поджарились и сверху. Когда яичница будет готова, выложите ее на блюдо. Нагрейте в

сковородке немного уксуса. Когда уксус закипит, полейте им яйца и подайте на стол, не давая возможности остыть.

ЯИЧНИЦА НА БЛЮДЕ ИЛИ «ЯЙЦА-ЗЕРКАЛЬЦЕ». Смажьте блюдо сливочным маслом с солью, разбейте яйца и поместите их на это блюдо рядом друг с другом так, чтобы не раздавить желтки. Влейте четыре или пять ложек сливок. В нескольких местах разложите мелкие кусочки сливочного масла, посыпьте небольшим количеством соли, перца крупного помола и натертым мускатным орехом. Поставьте блюдо на горячие угли, а сверху несколько раз проведите раскаленной лопаточкой, но так, чтобы желтки остались жидкими.

ЯЙЦА «АВРОРА». Сварите вкрутую и охладите дюжину яиц. Очистите от скорлупы тем методом, который я вам уже указывал. Отделите желтки от белков и поместите желтки в ступку. Добавьте к ним 75 г хорошего сливочного масла, соль, мускатный орех, специи, сырые яичные желтки. Разотрите все вместе в ступке. Белки нарежьте очень тонко и выложите в горячий уваренный соус бешамель, который может быть как постным, так и жирным, это не имеет значения. Нагрейте яйца на сильном огне, не давая им закипеть. Эти яйца должны приобрести определенную консистенцию. Затем выложите их на блюдо, в котором собираетесь подавать на стол. Желтки достаньте из ступки, положите в большое сито и поместите сито над вашим блюдом.



Протрите желтки над ним, стараясь, чтобы то, что выходит из сита, равномерно распределялось на блюде. Используя деревянную ложку, положите по краям вашего блюда круглые куски хлеба в виде пробок, обмакнув этот хлеб во взбитые яйца. Поместите блюдо под переносную печку и дайте подрумяниться.

ЯЙЦА ПО-ПОЛЬСКИ (рецепт господина де ля Реньера). Сварите вкрутую один квартерон яиц, разрежьте их пополам, отделите желтки от белков. Желтки разотрите в ступке, добавьте к ним сливочное масло в количестве, примерно соответствующем по размеру двум куриным яйцам. Добавьте также соль, специи,

немного тертого мускатного ореха и пять-шесть сырых яичных желтков. Когда фарш хорошо перемешается и в нем не будет комочков, посыпьте его очень мелко нарезанной петрушкой и смешайте с двумя-тремя взбитыми яичными белками. Возьмите блюдо, положите на его дно фарш слоем толщиной примерно в три-четыре линии. Заполните половинки яиц этим фаршем, придавая им форму цельного яйца. Выложите их на блюдо, смажьте яйцом и поместите под переносную духовку, чтобы огонь горел и сверху, и снизу. Дайте подрумяниться, протрите края вашего блюда и подавайте на стол.

ЯЙЦА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ. Влейте в небольшую сковородку стакан растительного масла и поставьте на огонь. Когда масло хорошо разогреется, разбейте в отдельную посудину одно яйцо, добавьте соль, перец и вылейте в масло. Белок, который закипит, размешайте ложкой, переверните и, когда белок зарумянится с двух сторон, вылейте его на сито из конского волоса. Повторите эту операцию столько раз, сколько у вас имеется яиц. Затем выложите яйца кольцом на блюдо. Между двумя яйцами поместите гренки, сверху налейте уваренный испанский соус, в который надо добавить цедру одного лимона.

ЯИЧНОЕ ФИЛЕ. Разбейте в блюдо 8 яичных желтков и разведите их одной ложкой водки, добавьте немного соли. Когда яйца будут готовы и остынут, нарежьте из них филе и обмакните каждый кусочек филе в жидкое тесто для фритюра; зажарьте во фритюре и подавайте с жареной петрушкой.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ. Сварите вкрутую 10 или 15 яиц, разрежьте их пополам вдоль, удалите желтки и положите в ступку, в которой будете их растирать. Растерев желтки, протрите их через сито. Замочите в молоке хлебный мякиш и хорошенько отожмите, чтобы удалить все молоко до последней капли. Разотрите этот мякиш в ступке и тоже протрите через сито. Разотрите в ступке столько же масла, сколько у вас получится растертых белков. Берите одинаковое количество хлебного мякиша, масла и желтков, смешивайте и, когда фарш хорошо разотрется и перемешается, добавьте немного очень мелко нарезанных лука-татарки и петрушки, добавьте также соль, перец крупного помола и тертый мускатный орех. Снова перемешайте и разотрите в ступке, добавьте три яичных желтка и добавьте в фарш яйцо, чтобы придать ему нужную консистенцию. Когда фарш будет готов, положите его в какую-нибудь посудину, выложите часть фарша на дно блюда слоем толщиной в палец. Половинки яиц заполните приготовленным фаршем, обмакните лезвие ножа в яичный белок, чтобы разровнять фарш. Яйца красиво разложите на фарш, который находится в блюде.

Поставьте это блюдо на горячие угли, а сверху поместите переносную печку. Когда масса слегка подрумянится, полейте ее соком от телятины, смешанным с двойными сливками, и подавайте на стол.

ЯЙЦА В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ. Положите в кастрюлю четыре или пять ложек соуса бешамель (жирного или постного), разрежьте, как описано выше, 15 крутых яиц, положите нарезанные яйца в очень горячий бешамель, не давая закипеть. В конце добавьте сливочное масло и мускатный орех, выложите на блюдо и подавайте на стол, окружив яйца гренками.

ЯЙЦА В СОУСЕ РОБЕР. Очистите шесть крупных луковиц, выньте из них серединки, нарежьте луковицы кружочками и положите в кастрюлю с куском сливочного масла. Кастрюлю поставьте на сильный огонь, дайте луку подрумяниться и влейте туда мясной, овощной или рыбный бульон, посолите, поперчите, уварите и добавьте в соус льезон. В момент подачи на стол нарежьте кружочками двенадцать сваренных вкрутую яиц и хорошенько смешайте яйца с соусом, добавьте также перед подачей на стол ложку горчицы.

ЯЙЦА БЕДНОЙ ЖЕНЩИНЫ. Разбейте 12 яиц в теплое расплавленное сливочное масло и поместите под горячую золу. Затем нарежьте хлебный мякиш небольшими кубиками, пассируйте в сливочном масле, которое должно быть очень горячим и совершенно светлым. Слейте избыток масла и положите поджаренный хлеб на яйца. Возьмите переносную печку, которая должна быть очень горячей сверху, и поместите туда яйца. Когда яйца зажарятся, вылейте на них уваренный испанский соус, добавьте к яйцам очень мягкую ветчину или почки.

ЯЙЦА В БЕЛОМ СОУСЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ. Возьмите одну перепелку, выпотрошите ее, нашпигуйте свиным салом и зажарьте на вертеле. Когда перепелка зажарится, разотрите ее в ступке. В кастрюлю влейте половину половника светлой подливки из телятины и ветчины и половину половника телячьей подливки. Добавьте немного соли, перец и мускатный орех.

Слегка нагрейте и разведите в этой жидкости массу, которая получилась из растертой перепелки, а также шесть свежих яичных желтков. Протрите это все через сито. Поставьте блюдо на горячие угли, разбейте туда яйца, накройте крышкой, поверх которой должен быть огонь. Когда яйца будут готовы, подавайте их в горячем виде.

ЯЙЦА С БЕЛЫМ СОУСОМ ИЗ ПУЛЯРКИ И ИЗ ФАЗАНА. Яйца готовятся так же, как описано в предыдущем рецепте, меняется только подливка, а способ приготовления остается тем же.

ЯЙЦА С МИНДАЛЕМ. Возьмите миндальные бисквиты, миндальное печенье и немного засахаренного лимона. Разотрите все вместе, полейте небольшим количеством флердоранжевой воды и добавьте кусочек сахара. Когда все хорошенько разотрете в ступке, положите в полученную массу небольшую щепотку муки и разбейте четыре свежих яйца. Добавьте мерку сливок, протрите все через сито и сварите на водяной бане.

ЯЙЦА С БАЗИЛИКОМ. Сварите вкрутую дюжину яиц, разрежьте их пополам. Выньте желтки, разотрите их с петрушкой, луком-татаркой, шампиньонами, зубчиком чеснока и небольшим количеством базилика, которые должны быть очень мелко порезаны. Перемешайте с хлебным мякишем, который следует обмакнуть в сливки, добавьте также кусок хорошего сливочного масла с солью и перцем, в качестве льезона используйте шесть сырых яичных желтков. Положите часть этого фарша на дно блюда, в котором вы должны подать яйца на стол, и заполните тем же фаршем все белки сваренных яиц, придав им форму целых яиц. Выложите яйца поверх фарша, а сверху покройте панировочными сухарями. Поставьте в духовку или накройте крышкой от формы для пирога, дайте подрумяниться. Когда они зажарятся, слейте излишек масла, протрите края блюда и подавайте на стол.

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С ЦИКОРИЕМ. Бланшируйте цикорий, отожмите его и разрежьте на четыре части. Пассируйте их с кусочком сливочного масла, двумя нарезанными кубиками луковицами и полейте бульоном. Добавьте соль и специи по вкусу и варите до тех пор, пока соус полностью не уварится. Когда цикорий будет готов, возьмите десяток яиц, разбейте их в кастрюлю, добавьте соль и перец по вкусу, положите в эту кастрюлю цикорий, добавьте кусочек сливочного масла, зажарьте яичницу на огне и подавайте, разложив вокруг хлебный мякиш.

ЯЙЦА С ЦИКОРИЕМ СКОРОМНЫЕ. Сварите в воде свежие яйца «в мешочек» без скорлупы и выложите их на рагу из цикория. Возьмите четыре или пять головок цикория в зависимости от их размеров, бланшируйте их и сварите в

жаровне. Когда цикорий будет готов, слейте избыток жира, разрежьте головки цикория на три части и положите в эссанс из дичи, дайте вскипеть. Когда наступит момент подавать это блюдо на стол, добавьте в полученное рагу мелко нарезанный лук-шалот и сверху разложите яйца.

ЯИЦА С ШАМПИНЬОНАМИ. Сварите восемь свежих яиц «в мешочек» без скорлупы, возьмите шампиньоны в количестве, нужном для приготовления рагу. Очистите шампиньоны, промойте их, нарежьте кубиками и сварите в воде, добавив пучок пряной зелени, кусок сливочного масла, обваленный в муке, и немного соли. Когда шампиньоны сварятся, а соус упарится, для загустения добавьте четыре яичных желтка и сливки, а также лимонный сок и разложите вокруг яиц. Можно приготовить таким же образом яйца со сморчками или с опятами.

ЯЙЦА С СЕЛЬДЕРЕЕМ. Возьмите три или четыре корня сельдерея, сварите их в «белой воде», которая готовится из воды с мукой, сливочным маслом и солью. Когда сельдерей сварится, выньте его и дайте стечь жидкости. Нарежьте сельдерей кусочками, положите их в кастрюлю, добавьте немного светлой рыбной подливки и кипятите на слабом огне в течение получаса. В качестве льезона добавьте раковую подливку и небольшой кусок сливочного масла размером с грецкий орех, при этом непрерывно перемешивайте соус, держа его на огне. Если полученный соус обладает приятным вкусом, добавьте к нему еще немного уксуса. Выложите его на блюдо, а сверху разложите подготовленные яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы. Подавайте в горячем виде в качестве антре или горячей закуски. Если вы не хотите подавать на стол яйца, сваренные «в мешочек», можно использовать крутые яйца, которые надо разрезать пополам. В этом случае на дно блюда надо выложить овощное рагу, а вокруг разложить половинки крутых яиц.

ЯЙЦА С РАГУ ИЗ РАКОВ. Приготовьте рагу из хвостов раков с трюфелями, шампиньонами и донцами артишоков, нарезанными на кусочки. Пассируйте все эти компоненты в кастрюле с небольшим количеством сливочного масла, влейте немного рыбного бульона, добавьте перец и соль, а также пучок пряной зелени. Когда все сварится, удалите жир и в качестве льезона используйте подливку от приготовления раков. Сварите «в мешочек» без скорлупы свежие яйца, выложите их на блюдо и, если в вашем раковом рагу достаточно соли, то положите рагу поверх яиц. Подавайте в горячем виде как антре.

ЯЙЦА С ХЛЕБОМ ИЗ РАКОВ. Возьмите полсотни раков, бланшируйте их, вернее, за-ставьте их покраснеть, очистите от панцирей, сохраните хвосты, разотрите все панцири в ступке.

Приготовьте эссанс из телятины и ветчины, добавьте равное количество мясного сока и мясного бульона. Когда сделаете эссанс, смешайте с растертыми раками и протрите через сито, как во всех случаях изготовления раковой подливки. Возьмите небольшой круглый хлеб весом в пол-ливра, удалите мякиш, не повреждая корку, пассируйте на огне со сливочным маслом. Слейте избыток масла и заполните этот хлеб рагу, приготовленным из зобной железы теленка с шампиньонами. Для загустения добавьте мясную подливку как обычно. Сварите в воде «в мешочек» без скорлупы восемь свежих яиц, нагрейте хлеб, заполненный рагу, вместе с мясным соком и небольшим количеством раковой подливки. Когда хлеб будет горячим, выложите его на круглое блюдо, вокруг разложите яйца, раковые хвостики, которые надо также положить и поверх хлеба. Остальную подливку вылейте сверху, добавив соль и перец по вкусу.

ЯЙЦА С ТРЮФЕЛЯМИ. Приготовьте рагу из зеленых трюфелей следующим образом. Очистите трюфели, нарежьте их ломтиками, пассируйте в кастрюле с небольшим количеством сливочного масла. Влейте немного рыбного бульона и кипятите на слабом огне, удалите жир, для загустения добавьте рыбную подливку. Сварите яйца «в мешочек» в сливочном масле и выложите их аккуратно вокруг рагу. Положите рагу из трюфелей и поверх яиц. Подавайте это блюдо в качестве антре или закуски.

ЯЙЦА С ЭСТРАГОНОМ. Бланшируйте эстрагон, нарежьте его очень мелко, разбейте в кастрюлю яйца и положите туда бланшированный эстрагон, соль и перец; взбейте яйца и добавьте стакан сливок. Сделайте три маленьких омлета, которые надо скрутить рулетиками и выложить в блюдо, которое вы собираетесь подавать на стол. Если у вас нет постной подливки, приготовьте мучную заправку на сливочном масле, влейте в нее немного хорошего бульона и стакан вина. Удалите жир с соуса и варите на слабом огне. Когда соус сварится, добавьте в него соль и перец по вкусу, протрите через сито и подавайте с яйцами.

ЯЙЦА СО СВИНЫМ САЛОМ А ЛЯ КУАНЬИ. Возьмите восемь свежих яиц и сделайте из них глазунью на растопленном свином сале, зажаривая каждое яйцо по отдельности. Они должны приобрести приятный цвет. Сделайте столько же небольшого размера гренок величиной с экю. Возьмите свиное сало, нарежьте его мелкими кубиками. Когда яйца зажарятся, зажарьте также хлебные гренки и сало. Возьмите блюдо, которое собираетесь ставить на стол, положите на него гренки, на гренки зажаренные яйца, на них сало, полейте небольшим количеством эссанса из дичи или просто уксусом. Подавайте в горячем виде.

ЯИЧНИЦА С ПАРМЕЗАНОМ. Разбейте нужное вам количество яиц в кастрюлю, добавьте пармезан, немного перца и соли, взбейте яйца веничком, как для омлета, сделайте из них пять небольших омлетов, по мере изготовления раскладывайте их на крышку для кастрюли, затем посыпьте натертым пармезаном. Скрутите каждый омлет и выложите в блюдо, в котором собираетесь подавать их на стол. Разложите на этом блюде приготовленные вами пять омлетов, сверху насыпьте немного пармезана, оботрите края блюда и поставьте его в духовку либо под крышку. Для того чтобы пармезан расплавился и запекся, требуется не более четверти часа. Но следует обязательно подавать это блюдо очень горячим.

ЯИЧНИЦА С СОУСОМ РОБЕР. Возьмите фритюр и зажарьте в нем яйца одно за другим, чтобы получилась яичница-глазунья. Подавайте с соусом робер. Возьмите нарезанный кубиками лук, пассируйте его в сливочном масле, добавьте половину жидкости, в которой готовились яйца, щепотку муки, обжарьте муку, чтобы она подрумянилась, при этом непрерывно перемешивайте. Влейте мясной бульон и стакан белого вина.

Если у вас есть приготовленный на пару соус, нужно добавить небольшое количество этого соуса. Сварите соус и, когда все будет готово к подаче на стол, добавьте горчицу. Выложите соус на блюдо, а поверх разложите яичницу.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ. Возьмите восемь яиц, удалите из четырех белки, протрите их через сито с небольшим количеством мясного соуса и мясной подливки, добавьте соль и перец. Смажьте форму сливочным маслом, поместите в нее яйца, заполнив форму до половины, и поставьте эту формочку в кастрюлю с водой, которая должна доходить до середины формочки. Варите таким образом как бы в водяной бане. Когда будет готово, выньте, стараясь не повредить. Выложите на блюдо и подавайте на стол, влив на дно блюда небольшое количество мясного сока.

ЯЙЦА А ЛЯ ФИЛИППСБУРГ. Если это блюдо готовится постным, то возьмите постный фарш, приготовленный из вареной рыбы, положите этот фарш на дно блюда, в котором собираетесь подать на стол, разбейте на этот фарш яйца, как если бы хотели приготовить «яйца с зеркальцами», соль добавлять не следует. Возьмите тертый сыр пармезан и посыпьте им яйца. Пока яйца будут зажариваться на плите, проведите над поверхностью пармезана раскаленной докрасна лопаточкой, чтобы пармезан запекся. Постарайтесь, чтобы яйца не пережарились. Если вы готовите это блюдо скоромным, то возьмите соответствующий фарш, мясо в нем должно быть хорошо проваренным, остальное делается так же.

ЯЙЦА А ЛЯ ДЮШЕС (ЯЙЦА КНЯГИНИ). Положите в кастрюлю один квартерон сахара, влейте полсетье воды, добавьте цедру от одного лимона и кусок корицы. Вскипятите все вместе и варите до тех пор, пока сахар не превратится в сироп. Выньте лимонную цедру и корицу, добавьте немного флердоранжевой воды. Возьмите двенадцать или пятнадцать яичных желтков, протрите их через сито, разбавляя сливками (одна кружка). Влейте яйца и сливки в кастрюлю с сиропом, добавьте немного соли и варите, непрерывно перемешивая. Когда яйца превратятся в некоторое подобие крема, добавьте немного лимонного сока и подавайте на стол.

ЯЙЦА В СОУСЕ РОБЕР. Возьмите две или три луковицы, нарежьте их кубиками и пассируйте на огне с кусочком сливочного масла. Добавьте щепотку муки, влейте немного мясного сока, стакан шампанского и варите на слабом огне. Когда соус сварится, сварите вкрутую дюжину яиц и нарежьте каждое на четыре части, как если бы вы готовили яйца на манер потрохов. Дайте закипеть несколько раз вместе с луком, добавьте соль и перец и непосредственно перед подачей на стол прибавьте горчицу.

ФИЛЕ ИЗ ЯИЦ. Возьмите два шампиньона и две луковицы, нарежьте их тонкими ломтиками, пассируйте с куском сливочного масла. Добавьте щепотку муки, влейте стакан шампанского, бульон и мясную подливку, варите на слабом огне. Затем возьмите дюжину крутых яиц, отделите белки от желтков. Желтки оставьте целиком, а белки нарежьте тонкими полосками, положите их в подготовленное ранее рагу и дайте несколько раз вскипеть, добавьте соль и перец. Непосредственно перед подачей на стол положите в рагу яичные желтки, чтобы разогреть их, и подавайте с густым соусом.

ЯИЧНИЦА ПАПАШИ ДУЙЕ. Разбейте в кастрюлю семь свежих яиц, добавьте ложку мясной подливки и уваренный соус, столько

же сока от телятины, соль и перец. Протрите яйца через сито за четверть часа до подачи на стол. Возьмите блюдо, которое будете подавать на стол, и поставьте его на умеренный огонь. Когда блюдо разогреется, вылейте в него яйца, проведите сверху несколько раз горячей лопаточкой по мере того, как яйца будут зажариваться, и подавайте их на стол, когда яичница зажарится и будет еще вздрагивать.

ЯИЧНИЦА ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ. На-режьте мелкими кусочками четыре крупных луковицы, пассируйте их на огне в сливочном масле до тех пор, пока не поджарятся. Продолжайте поджаривать лук на слабом огне и часто перемешивайте, чтобы он не изменил цвет. Когда лук будет готов, добавьте щепотку муки и влейте сливки, всыпьте соль, перец крупного помола и тертый мускатный орех, ваше рагу должно быть достаточно густым. Затем возьмите два яйца, взбейте белки, смешайте желтки с рагу, затем смешайте с ним и белки и хорошенько взбейте все вместе. Положите на дно маленькой кастрюли два листа белой бумаги, смажьте кастрюлю сливочным маслом, влейте в нее яйца и запеките в духовке. Когда яйца будут готовы, выложите яичницу вверх дном на блюдо, снимите бумагу, а поверх яиц влейте хороший прозрачный и очень крепкий мясной сок. После этого можете подавать на стол.

ОМЛЕТ С КАРПОМ И С СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ. Очистите от чешуи и выпотрошите небольшого карпа, снимите с него кожу, очень мелко изрубите мясо, положите в кастрюлю, добавьте кусок сливочного масла, петрушку, лук-татарку, шампиньоны и зубчик чеснока. Все очень мелко изрубите и поставьте кастрюлю с карпом и зеленью на сильный огонь. Добавьте щепотку муки, влейте два стакана шампанского и немного мясного бульона, добавьте соль и перец. Тушите эту массу и, когда она сварится, а соус уменьшится в объеме, добавьте для загустения несколько яичных желтков. Разбейте в кастрюлю пятнадцать яиц, добавьте соль, специи и ложку сливок. Хорошенько взбейте яйца и возьмите половину, чтобы приготовить омлет. Выложите омлет на блюдо, положите на него половину приготовленного вами фарша, закрутите омлет и разрежьте получившийся рулет на три части. То же самое сделайте с другой половиной омлета. Полученные шесть кусков омлета полейте растопленным сливочным маслом и панируйте смесью из равных частей панировочных сухарей и сыра пармезана. Положите в форму и запеките в духовке, чтобы подрумянилось, или накройте сверху крышкой от формы для пирога. Выложите омлет на блюдо, в котором собираетесь подавать на стол, а сверху полейте соусом с петрушкой *(см. Соус с петрушкой)*.

ЯИЧНИЦУ В СЮРТУ.[95] Возьмите четыре яйца, отделите белки, мелко изрубите небольшое количество каперсов, два анчоуса, петрушку и лук-татарку. Смешайте все это с яичными желтками, положите сливочное масло на дно блюда, в котором собираетесь подавать яичницу на стол, разбейте туда десять яиц, взбейте четыре белка, которые вы отложили в сторону, и добавьте желтки, которые смешаете с каперсами и анчоусами. Хорошо взбейте все вместе, добавьте немного соли, перца и мускатного ореха. Выложите эти яйца на другие, которые уже находятся в блюде, и запеките. Причем огонь должен гореть и снизу, и сверху. Яичница не должна пережариться, для ее приготовления требуется всего один миг.

ОМЛЕТ А ЛЯ МОНИМ. Разбейте в кастрюлю пятнадцать яиц, добавьте ложку сливок, петрушку, лук-татарку, соль и пряности. Хорошенько взбейте яйца, чтобы приготовить омлет. Возьмите мясо, зажаренное на вертеле и охлажденное. Это может быть дичь или птица. Приготовьте из этого мяса фарш. Когда он будет готов и к нему добавлены соль и специи по вкусу, смешайте с ним несколько яичных желтков, чтобы фарш получился достаточно густым. Затем возьмите половину взбитых яиц и приготовьте из них омлет. Когда омлет приготовится, выложите его на блюдо, а сверху поместите половину фарша. Закрутите омлет и разрежьте на три части в форме попьетов. Сверху полейте растопленным сливочным маслом и панируйте сухарями. То же самое сделайте с остальными яйцами и фаршем. Шесть кусков фаршированного омлета положите в форму и испеките в духовке под крышкой, чтобы подрумянились. Приготовьте соус моним, поместите его на дно блюда, которое будете подавать на стол, и на него выложите куски омлета *(см. Соус моним)*.

ЯИЧНИЦА «КУМУШКА». Разбейте в кастрюлю десять яиц, добавьте немного мелкой соли, сахарной пудры, несколько нарезанных тонкими кусочками фисташек, два миндальных бисквита из горького миндаля (эти бисквиты надо растолочь), а также высушенный и размельченный флердоранж, мелко нарезанный засахаренный лимон, немного порошка корицы и расплавленное свежее сливочное масло, все хорошенько взбейте. Возьмите блюдо, которое собираетесь подавать на стол, поставьте его на умеренный огонь, вылейте туда приготовленные яйца, закройте крышкой от формы для пирога, чтобы сверху был огонь. Когда яйца будут наполовину готовы, глазируйте их сахаром с помощью лопаточки и подайте, когда они еще будут вздрагивать.

ЯИЧНИЦА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ. Влейте в блюдо полсетье двойных сливок, когда сливки закипят, разбейте туда же восемь свежих яиц, добавьте соль и крупный перец. По мере того как

яйца будут зажариваться, проводите над ними раскаленной лопаточкой, старайтесь при этом, чтобы желтки не пережарились, и подайте яичницу в нужный момент.

ОМЛЕТ С КРОВЬЮ. Влейте в горячем виде кровь от десяти голубей в кастрюлю, куда налит сок одного лимона, чтобы кровь не свернулась. Процедите ее через сито, смешайте с дюжиной яиц, взбитыми яичными белками, солью и перцем. Добавьте ложку сливок и два маленьких кусочка сливочного масла. Хорошо взбейте яйца, положите в сковородку один квартерон хорошего сливочного масла и сделайте омлет. Когда омлет будет готов, закрутите его и выложите на блюдо, в котором будете подавать на стол.

ОМЛЕТ С ПЕЧЕНКОЙ. Удалите желчь из такого количества печенок, которое вам понадобится (надо брать печенку от дичи или птицы). Промойте печенку и очень мелко порубите. Пассируйте на сильном огне с куском сливочного масла, петрушкой, луком-татаркой, шампиньонами, зубчиком чеснока. Все эти компоненты должны быть очень мелко порезаны. Когда пропассируете и охладите печенку, разбейте туда же дюжину яиц, добавив в них соль, специи и ложку сливок. Все хорошенько взбейте. Положите в сковородку один квартерон хорошего сливочного масла, сделайте омлет и подавайте на стол.

ЯЙЦА ПО-ПЕРИГОРСКИ. Очистите три трюфеля, нарежьте их мелкими кубиками, а окорок нарежьте тонкими ломтиками. Пассируйте и то и другое с небольшим количеством сливочного масла, влейте стакан шампанского вина и две ложки мясной подливки. Положите пучок пряной зелени, перец крупного помола и снимите жир с этого рагу. Варите его на слабом огне. Когда сварится и хорошо загустеет, возьмите семь свежих яиц и зажарьте их по одному в растопленном свином сале, стараясь, чтобы не пережарились. Положите их на сито, чтобы слить избыток жира, снизу проткните кончиком ножа, чтобы вытек желток. Заполните внутренность яиц рагу из трюфелей и окорока, выложите их в блюдо, в котором собираетесь подать на стол так, чтобы они выглядели совершенно естественно.

Разогрейте между двумя блюдами на горячей золе. Когда будете готовы подавать это блюдо на стол, полейте его соусом, приготовленным на шампанском вине.

ЯИЧНИЦА С КОСТНЫМ МОЗГОМ. Обдайте кипятком сладкий миндаль, растолките в ступке, время от времени поливая говяжьим костным мозгом. Добавьте мелко нарезанный засахаренный лимон, флердоранж, высушенный и размельченный, и два высушенных или засахаренных абрикоса. Разотрите все вместе, добавьте немного соли и сахара. Возьмите дюжину яичных желтков, также положите их в ступку, добавив полсетье сливок. Когда все хорошо перемешаете, взбейте двенадцать белков в крепкую пену и смешайте их со всем остальным. Натрите форму для иупетонов сливочным маслом. Поместите в нее яйца и запеките в духовке. Когда яйца будут готовы, переверните получившееся блюдо вверх дном, глазируйте сахаром с помощью раскаленной докрасна лопаточки и подавайте на стол.

ЯЙЦА ПО-СИЦИЛИЙСКИ. Сварите «в мешочек» без скорлупы яйца. Их надо варить до большей плотности, чем когда вы собираетесь есть их с мясным соком. Перенесите их в холодную воду и разрежьте одно за другим вдоль так, чтобы одна часть была немного больше другой. Удалите желток, а белки промойте в теплой воде. Затем наполните эти белки кремом из вареных фисташек. Меньшую половину каждого яйца слегка смочите взбитым яйцом и положите на большую половину, чтобы они склеились. Выложите яйца в блюдо, в котором будете подавать их на стол, при этом меньшая сторона должна быть снизу, и держите их горячими. Приготовьте сироп из шампанского вина, сахара и корицы. Когда сироп будет готов, вылейте его на яйца, а затем побросайте сверху нонпарель и подавайте в качестве антреме. Когда эти яйца заполнены кремом, их можно разложить на кусочки бисквитов и запечь, чтобы сахар превратился в карамель,

затем обмакнуть в эту карамель вилку и на яйцах сделать полоски из карамели при помощи вилки. Яйца можно посыпать монпарелью, выложить в блюдо и подать без всякого соуса в качестве антреме.

ЯИЧНИЦА «РЕГЕНТСТВО». Мелко порежьте свиное сало на кубики размером в два пальца. Если у вас нет молодого сала, то положите в кастрюлю ветчины и дайте ей выпустить сок. Добавьте мелко нарезанный лук и грибы, которые должны быть нарезаны на кусочки такого же размера, как и сало. Влейте ложку хорошего мясного сока и сварите грибы. Когда грибы сварятся, добавьте в соус для загустения крепкий сок от ветчины. Разбейте в блюдо восемь свежих яиц, поставьте это блюдо на плиту, чтобы под ним горел слабый огонь. Разогрейте расплавленное свиное сало, которое должно быть очень горячим, и полейте им яйца. Неоднократно снимайте блюдо с плиты до тех пор, пока яйца не зажарятся сверху и снизу. Когда они будут готовы, слейте все расплавленное сало, вытрите края блюда и на яйца влейте соус. Добавьте немножко уксуса, который придаст блюду пикантность, и подавайте в качестве антреме.

ЯИЧНЫЙ ПИРОГ. Сварите вкрутую дюжину яиц. Когда они будут готовы, очистите их от скорлупы и положите в холодную воду, затем выньте из воды и оботрите двумя чистыми салфетками. Нарежьте яйца пополам и выньте желтки, положите белки на стол и мелко изрубите с небольшим количеством петрушки. На дно формы для пирога положите слоеное тесто, на него немного свежего сливочного масла, а на масло выложите яичные желтки. Добавьте кожицу от сваренного в сахаре померанца. Эта кожица должна лежать между сливочным маслом и яичными желтками. Сверху выложите нарубленные яичные белки, добавьте немного соли, а сверху насыпьте сахарной пудры в нужном количестве и положите свежее сливочное масло. Сверху положите еще один слой теста, защипните края, смажьте взбитым яйцом и испеките в духовке. Выложите на блюдо и подавайте в горячем виде.

ЯИЧНАЯ ГОРКА. Приготовьте сироп из сахара и белого вина, положите в него яичные желтки в нужном количестве и варите до тех пор, пока они не начнут вылезать из сковородки. Когда яйца будут готовы, добавьте немного флердоранжевой воды и сок одного лимона, протрите через сито над блюдом и соберите горкой, окружив кусочками засахаренного лимона. В таком виде подавайте на стол.

ЯЙЦА В ЛЮБОЙ СЕЗОН. Возьмите зобную железу от нескольких телят, бланшируйте ее, добавьте гусиную печенку, зеленые трюфели, наполовину сваренные петушиные гребешки,

мелкие шампиньоны и полквартерона самых хороших фисташек. Пассируйте все вместе в кастрюле с расплавленным свиным салом. Влейте мясной сок от телятины и тушите на медленном огне три четверти часа. Когда приготовится, для загустения добавьте сок от ветчины. Сварите вкрутую дюжину свежих яиц, растолките желтки и разотрите их в ступке. Добавьте соль, перец, мускатный орех и мелко нарезанный лук-татарку, а также немного молока, свежих сливок и панировочные сухари, сделанные из хорошего белого хлеба. Все разотрите вместе, сделайте из этой массы маленькие яички, раскатывая их руками. Причем яички должны получаться различной величины. Сварите их в отваре с травами и специями либо в кипящей воде. Когда яички сварятся, положите их в дуршлаг или на сито, чтобы стекла жидкость, а затем выложите в блюдо и сверху покройте приготовленным вами рагу.

ЯЙЦА В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ. Приготовьте в растительном масле яйца «в мешочек» без скорлупы. Когда яйца будут готовы, выложите их в блюдо, сверху покройте зеленым соусом с петрушкой и подавайте на стол. Можно сделать яйца зелеными, для этого нужно варить их «в мешочек» без скорлупы в зеленой воде, которая специально для этой цели готовится, а на дно блюда в таком случае кладут белый соус со сливками.

ЯИЧНИЦА «СОЛНЦЕ». Зажарьте восемь яиц на расплавленном свином сале. Приготовьте тесто для пончиков, добавьте к нему молодое свиное сало, нарезанное кубиками, обмакните в это тесто яйца, возьмите сало вместе с яйцами и зажарьте до подрумянивания. Подайте на стол с зажаренной во фритюре петрушкой.

ЯИЧНИЦА С РАСПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ. Поставьте блюдо на плиту, в которой горит умеренный огонь. В это блюдо поместите пол-ливра тертого сыра грюйера, влейте полстакана шампанского вина, добавьте петрушку, лук-татарку, крупный перец, немного мускатного ореха и хорошее сливочное масло. Все перемешайте на огне. Когда сыр расплавится, разбейте туда же три яйца. Когда пожарятся яйца, выложите по краям блюда гренки, пассируйте их в сливочном масле и подавайте на стол.

ЯЙЦА С ХЛЕБНОЙ ПОХЛЕБКОЙ. Возьмите хлебный мякиш и вырежьте из него кружочки величиной с один лиард,[96] сделайте примерно тридцать таких кружочков, пассируйте их в хорошем сливочном масле. Поместите в кастрюлю пятнадцать яиц, корки от хлеба, петрушку, лук-татарку, влейте две ложки хороших сливок, добавьте мелкие кусочки сливочного масла, соль и перец. Взбейте яйца и еде-лайте из них омлет на хорошем сливочном

масле. Когда омлет будет готов, закрутите его на блюде и подавайте на стол.

ЯЧМЕНЬ

По словам Флёри, ячмень был первым злаком, который человек начал культивировать для своего пропитания. Мука из зерен ячменя почти не содержит клейковины, но в ней есть много крахмала, связанного с некоей слизистой субстанцией. Из-за этого из ячменя делают только хлеб, который плохо переваривается и совсем невкусный. Ячменное зерно, очищенное от пленок, может использоваться вместо риса, его широко употребляют в Германии для изготовления супов и антреме.

СУП ЯЧМЕННЫЙ. Ячменное зерно надо накануне замочить в холодной воде, затем слить воду и оставить зерно набухать в этом бульоне. После чего следует довести бульон до кипения и продолжать варку, чтобы из зерна в бульон вышли все растворимые компоненты. Затем вы должны процедить бульон через сито и отжать. У вас получится суп, который обладает некоторой питательностью и оказывает освежающее действие. Он очень хорош для выздоравливающих после болезни. Чтобы приготовить ячменный крем на воде или молоке, действуют таким же образом. Обязательно надо процедить ячмень через сито и отжать, а затем добавить к крему сахар или сироп.

ЯЩИК ДЛЯ ПРОВИЗИИ

Это нечто вроде клетки, в которой хранят свежее мясо и десерты и который выставляют на сквозняк. Это необходимое для каждого дома, удаленного от города, устройство. Оно требуется даже в домах, расположенных в городе, но где нет возможности ходить за продуктами каждый день. Ящик для провизии должен быть выставлен на север или на восток в течение восьми месяцев года, когда не нужно бояться заморозков. Лучше закрыть ящик для провизии металлической сеткой, которая должна быть достаточно плотной, чтобы через нее не могли пробираться мухи. Во время остальных четырех месяцев года благодаря холодной погоде продукты будут сохраняться свежими.

Сливочное масло — это продукт, который быстрее всего портится при контакте с воздухом, поэтому его следует хранить в керамической посуде с большим широким горлышком, завернутым в листья лука-порея или свеклы. Ни в коем случае не пользуйтесь для этой цели капустными листьями, потому что капуста передаст маслу свой запах. Летом в ящик для провизии не следует класть морскую рыбу. Если все-таки необходимо это сделать, то мерой предосторожности было бы сварить эту рыбу на три четверти, а закончить ее приготовление непосредственно в момент подачи на стол. Во всех случаях рекомендуется при перевозке рыбы заворачивать ее в листья крапивы.

Приложения

МЕНЮ

ВОСЕМЬ МЕНЮ, СОСТАВЛЕННЫХ ГОСПОДИНОМ ДЮГЛЕРЕ ИЗ АНГЛИЙСКОГО КАФЕ

ВЕСНА

МЕНЮ НА ПЯТЬ ПЕРСОН

Закуски
Сливочное масло, редис, анчоусы, маринованные устрицы
Суп весенний
Форель в масляном соусе меньер
Говядина Конти
Молодые цыплята по-польски
Салат-латук с яйцами
Антреме
Цветная капуста с пармезаном
Шарлотка из лапши по-венски
Десерт

МЕНЮ НА ПЯТНАДЦАТЬ ПЕРСОН

Закуски
Мелкие канапе, маринованные устрицы, анчоусы, фаршированные маслины
Два супа
Суп Регентство

Суп Багратион
Два кушанья большим куском
Карп фаршированный по-шамборски
Филей Сандерленд
Четыре антре
Сюпрем с молодым зеленым горошком
Филе молодой утки, соус бигарад
Крустады по-польски
Омары по-королевски
Пунш римский
Шербеты по-испански
Жаркое
Пулярки с овсянками
Шпигованные американские цесарки
Два салата
Антреме
Побеги спаржи
Донца артишоков с маседуаном
Пудинг по-орлеански
Пирог а ля Фонтанж
Два вида выпечки
Бисквиты глазированные «сюрприз»
Меренги Сарданапал
Десерт
(Этот обед можно подавать а ля рус)

ЛЕТО

МЕНЮ НА 6 ПЕРСОН

Закуски
Сливочное масло, редис, маслины, анчоусы, дыня
Суп Жермини
Филе макрели по-дьеппски
Телячий филей в желе, гарнир а ля жардиньер
Кроличий эскалоп с кровью
Закуски
Индюшата
Наполитен с кремом из незрелых грецких орехов
Десерт

МЕНЮ НА 15–20 ПЕРСОН

Закуски
Дыня, копченый лосось, канапе, сливочное масло
Два супа
Суп Демидов
Суп княгини
Две горячие закуски
Суфле по-королевски
Посох Карла VII
Два блюда большим куском
Черепаха а ля Виктория
Ягненок из Гара с крустадами субиз
Четыре антре
Филе пулярки а ля марешаль
Филе кролика а ля Конти
Молоки карпа в соусе сюпрем с трюфелями
Салат Багратион
Шербет с мараскином «Гранит» в шампанском
Жаркое
Каплуны по-менски
Зуек и хрустан на канапе
Два салата
Антреме
Побеги спаржи
Зеленый горошек по-английски
Клубника в тесте, с шампанским
Яблочный хлеб «Помпадур»
Два кондитерских изделия
Пирог венецианский с лесными орехами
Султан с ананасным кремом
Десерт
(Этот обед можно подавать а ля рус)

ОСЕНЬ

МЕНЮ НА 6 ПЕРСОН

Закуски
Испанские дыни, устрицы из Остенде, копченая лососина, икра

Два супа
Суп княжеский
Суп с ласточкиными гнездами
Два блюда большим куском
Омар в панцире
Слоеный пирог по-итальянски
Тюрбо с молоками карпа
Слоновий хобот с голотуриями и акулами по-гонконгски
Четыре антре
Филе молодых куропаток, пюре из дичи
Перепелки по-богемски
Эскалопы из гусиной печенки с трюфелями
Лососина куском «бель вю».
Шербет ромовый
Пунш по-римски
Два жарких
Блэк-кок и гросс
Бекасы с овсянками
Два салата
Антреме
Испанские артишоки с костным мозгом
Донца артишоков с раковыми шейками
Пудинг «Виктория»
Крустады а ля Фонтанж
Два кондитерских изделия
Слоеные пирожные Шантийи
Крокамбуш с засахаренным миндалем
Десерт
(Этот обед можно подавать а ля рус)

МЕНЮ НА 15–20 ПЕРСОН

Закуски
Сливочное масло, редис, руайаны, сельдь маринованная
Суп миланский
Барбю по-португальски
Четверть барана а ля Крэддок с пюре по-бретонски
Бекасы на канапе
Русский салат
Равиоли по-милански
Пудинг Нессельроде
Десерт

ЗИМА

МЕНЮ НА 6 ПЕРСОН

Закуски
Канапе, маринованные устрицы, икра, язык буйвола
Два супа
Суп черепаховый
Суп обер-егермейстера
Две горячие закуски
Паштет Монглас
Фритюр по-итальянски
Два блюда большим куском
Эссерлет с огурцами а ля Долгоровский
Индейка молодая с трюфелями по-перигорски
Два салата
Четыре антре
Филе бекасов Монсе
Филе пулярки а ля Мазарини
Крустады с жаворонками-мовиетами
Паштет из гусиной печенки с вишневым желе
Мараскиновый шербет
Пунш со льдом
Два жарких
Фазан богемский с овсянками
Косуля в коринфском соусе
Антреме
Побеги спаржи
Трюфели
Плум-пуддинг по-нортамберленски
Шарлотка яблочная, глазированная, по-польски
Два кондитерских изделия
Миндальные пирожные с абрикосами
Нуга по-парижски с кремом шантийи
(Этот обед может быть подан а ля рус)

МЕНЮ НА 15–20 ПЕРСОН

Закуски

Икра волжская, пантард, колбаса
Суп Конде
Молоки сельди в коробочке
Котлеты бараньи по-провансальски
Пулярка с трюфелями по-перигорски
Салат из картофеля и фасоли
Антреме
Капуста брюссельская с засахаренными каштанами
Полента по-милански
Бисквит миндальный глазированный
Десерт

СЕМЬ МЕНЮ, СОСТАВЛЕННЫХ Г-НОМ ВЕРДЬЕ ИЗ РЕСТОРАНА «МЕЗОН-ДОРЕ»

МЕНЮ ОБЕДА НА 15 ПЕРСОН, ДАННОГО Г-НОМ АЛЕКСАНДРОМ ДЮМА В РЕСТОРАНЕ «МЕЗОН-ДОРЕ» 15 НОЯБРЯ

Два супа
Консоме из дичи
Суп черепаховый
Закуски
Маленькие запеканки из лапши по-охотничьи
Два горячих блюда
Лосось по-шамборски
Филей говяжий с грибным соусом
Два антре
Жаворонки-мовиеты в коробочках с трюфелями
Сюпрем из дичи
Жаркое
Перепелки, куропатки, овсянки
Соте из зеленой фасоли
Филейный «орех» с абрикосами
Десерт
Сезонные фрукты
Вина
Первая перемена: Сен-Жюльен и Мадера
Вторая перемена: Шато-Ларош, Кортон, Кло-дю-Руа
Третья перемена: Шампанское, Клико, Шато-Икем

МЕНЮ ОБЕДА НА 12 ПЕРСОН, ДАННОГО ГОСПОДИНОМ АЛЕКСАНДРОМ ДЮМА В РЕСТОРАНЕ «МЕЗОН-ДОРЕ» 15 ЯНВАРЯ

Устрицы остендские и маруанские
Два супа
Суп с гренками
Раковый суп
Горячее
Тюрбо с креветочным соусом и гарниром из жареных корюшек
Два антре
Говяжья нога с мадерой
Филе дикой утки с пюре из дичи
Два жарких
Индейка с трюфелями
Бекас арденнский
Антреме
Побеги спаржи
Бисквит глазированный
Десерт
Сезонные фрукты

МЕНЮ ОБЕДА 15 АПРЕЛЯ

Два супа
Суп весенний с яйцами, сваренными в мешочек
Суп Сен-Жермен
Горячее
Форель лососевая по-женевски
Четыре антре
Котлеты из ягненка с побегами спаржи
Сладкое мясо теленка с зеленым горошком
Соте из цыпленка по-бордоски
Майонез из омаров
Жаркое
Утка молодая по-руански
Четыре антреме
Побеги спаржи
Молодая зеленая фасоль
Пломбир в крустадах
Ананасовое желе

Десерт
Сезонные фрукты
Красные вина
Бордо и бургундское
Белые вина
Кло Сен-Робер (Понсе Девиль) и шампанское Сен-Марсо

МЕНЮ ОБЕДА НА 24 ПЕРСОНЫ

15 ИЮЛЯ

Два супа
Суп королевский
Суп раковый
Четыре закуски
Буше Монглас
Два горячих
Лососина по-английски в голландском соусе
Ростбиф а ля Сен-Флорентин
Два флана
Пирог миланский
Телячий «орех» с овощным рагу
Четыре антре
Бараньи котлеты тушеные с пюре из каштанов
Соте из омара по-бордоски
Шартрез из перепелок
Заливное из птицы
Два жарких
Молодая индейка с овсянками
Горка из раков
Четыре антреме
Зеленый горошек по-английски
Соте из зеленой фасоли
Баварка с глазированным миндалем
Золотое желе с клубникой
Десерт
Сезонные фрукты

МЕНЮ УЖИНА НА 10 ПЕРСОН

Две тарелки устриц и лимон
Консоме с яйцами, сваренными в мешочек
Сливочное масло, анчоусы, креветки
Филе камбалы-соль по-английски
Котлеты из ягненка с побегами спаржи
Пулярка с трюфелями
Овощной салат
Кофе глясе
Компоты мандариновые
Корзинка с фруктами

МЕНЮ УЖИНА НА 12 ПЕРСОН

Устрицы маренинские, лимон
Закуски
Масло сливочное, тунец, креветки
Антре
Гренадин из говяжьего филея в мадере
Филе пулярки с трюфелями
Холодное блюдо
Галантин из молодых куропаток
Антреме
Побеги спаржи
Яблоки с мараскином
Сезонный десерт

МЕНЮ ОХОТНИЧЬЕГО ЗАВТРАКА

Духовое мясо в желе
Холодное фрикассе из цыпленка
Перепелки и бекасы в горшочке
Овощной салат
Бриошь
Фрукты
Вино
Шабли, Бордо, Шампанское Клико

МЕНЮ ЗАВТРАКА НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

Устрицы из Остенде
Сливочное масло
Две котлеты бараньи с пюре из каштанов
Камбала-соль в белом вине
Две жареные перепелки
Раки по-бордоски
Фрукты Кофе и ликер
Вина: Шабли-Мутон, Кортон, Деми-Редерер

МЕНЮ ОБЕДА НА ЧЕТЫРЕ ПЕРСОНЫ

Устрицы маренницкие
Масло сливочное и креветки
Суп из раков
Форель в голландском соусе
Филей Россини
Бекас с овсянками
Испанские артишоки с костным мозгом
Парфе с кофе
Корзинка с фруктами
Кофе и ликеры
Вина: Сотерн, Сюр, Сальм, Леовилль Лас-Казес, Ришбург, Клико

МЕНЮ

Суп
Суп Пармантье
Рыба
Филе камбалы-соль по-венециански
Цыпленок по-охотничьи
Котлеты из ягненка с побегами спаржи
Бекасы с жаворонками-мовиетами
Зеленая фасоль в масляном соусе с петрушкой
Блинчики по-бордоски
Пирог компьенский с киршем
Шоколадный крем баварский
Ватрушки

Апельсиновое мороженое

МЕНЮ

Суп
Суп фобон с фрикадельками
Рыба
Филе камбалы-соль по-дьеппски
Антре
Крепинетки из дичи а ля Кюстин
Котлеты из ягненка с огурцами
Горячее
Баранье седло «княгиня»
Жаркое
Молодая индейка с кресс-салатом
Антреме
Спаржа по-голландски
Абрикосы Бурдалу
Желе маседуан с шампанским
Сменные блюда
Соломка а ля Сифтон
Бисквит глазированный с лещиной

МЕНЮ

Суп
Суп вермишелевый на мясном бульоне
Рыба
Соль в соусе кольбер
Бараньи ножки в белом соусе
Жареный цыпленок
Брюссельская капуста со сливочным маслом
Пончики с яблоками
Десерт из сухих фруктов
Сыр

МЕНЮ

Суп
Суп черепаховый по-английски
Суп весенний королевский
Рыба
Филе лосося а ля Домон
Тюрбо с соусом из омаров и голландским соусом
Антре
Фриантины а ля Талейран
Перепелки по-богемски
Котлеты из ягненка а ля Ментенон
Горячее
Филей говяжий Ришелье
Пулярки по-африкански
Жаркое
Кролики молодые
Утки молодые
Антреме
Горошек по-французски
Испанские артишоки
Суфле-муслин по-венски
Фруктовая запеканка по-московски
Сменные блюда
Ватрушки
«Бомба» по-кардинальски

ВОСЕМЬ МЕНЮ, СОСТАВЛЕННЫХ Г-НОМ ВЮЙМОТОМ, ИЗ РЕСТОРАНА «ЧЕРНАЯ ГОЛОВА» (СЕН-КЛУ)

ВЕСНА

ОБЕД НА ВОСЕМЬ ПЕРСОН (МЕНЮ-СЮРПРИЗ НА 8 ПЕРСОН,

ИЗ КОТОРЫХ ЧЕТВЕРО ПРИШЛИ НЕОЖИДАННО)

Суп с гренками
Закуски
Редис, сливочное масло, сардины
Говядина с гарниром из молодой моркови
Почки в желе Пирог годиво по-старинному
Голуби домашние на вертеле
Пескарь жареный во фритюре

Салат-латук с яйцами
Десерт
Бриошь (в центре), сырный крем, клубника, ананас (оранжерейный), новые фрукты, десерт из сухих фруктов, яблоки кальвиль
Вина
Мадера, Бордо, Сент-Эмильон, Вольне, Шампанское, Поммери и Грено Кофе, коньяк, шампанский ликер, ликеры

ЗАВТРАК НА 8 ПЕРСОН

Закуски
Редис, сливочное масло, устрицы остендские, канапе с анчоусами
Матлот по морскому, из карпа и угря
Котлеты панированные из ягненка, соус пикантный
Цыпленок жареный с кресс-салатом
Скорцонер во фритюре
Салат из дикого цикория
Десерты
Профитроли шоколадные, сыр рокфор, груши Сен-Жермен, сухие фрукты, реймские бисквиты
Вина
Шабли, Сент-Эмильон, Шамберлен Кофе и ликеры

ОБЕД НА 12 ПЕРСОН

(МЕНЮ-СЮРПРИЗ)

Суп с тапиокой
Закуски разные
Горячие
Лосось по-голландски
Картофель отварной
Вырезка жареная, в желе
Салат-латук по-весеннему
Антре
Телячьи ножки а ля Кюстин
Жаркое

Цыплята с кресс-салатом
Салат римский
Антреме
Цветная капуста с пармезаном
Шарлотка русская глазированная
Десерты
Нуга, сыр бри, птифуры, салат из апельсинов, жареные каштаны в коньяке
Вина
Сент-Эстеф, Херес, Поммар,
Шампанское Моэт охлажденное
Кофе, коньяк, шампанский ликер,
Кюрасао из Голландии, ликер шартрез

ЗАВТРАК НА 12 ПЕРСОН

Закуски
Сливочное масло, редис, креветки, маслины
Омар по-американски
Соте из бараньих почек, с шампанским
Молодые руанские утки с гренками
Побеги спаржи в соусе
Салат римский
Мадлен в глазури
Десерт
Компьенский пирог, сыр с кремом, клубника, зеленый миндаль, птифуры
Вина
Сотерн, Флери-Масон, Шато-Леовиль, Клико охлажденное
Кофе, шампанский ликер, крем мокко, кирш

ОБЕД НА 40 ПЕРСОН

Закуски
Редис, канапе с анчоусами, креветки, маслины, тунец маринованный
Супы
Суп из раков с тапиокой
Закуски разные

Букетики из креветок
Горячие
Форель лососевая с женевским соусом
Тюрбо по-голландски
Филей говяжий «Регентство»
Четверть косули, соус пуаврад
Антре
Буше по-королевски
Эпиграммы из ягненка с побегами спаржи
Куропатки по-перигорски
Заливное из омара, раки Вюймот
Жаркое
Шербеты с мараскином, шербеты с киршем
Пулярки с трюфелями
Фазаны богемские со свиным салом
Салатромен (эндивий), салат-латук
Антреме
Зеленый горошек по-французски, зеленая фасоль по-английски, тюрбан из ананаса, желе по-русски
Выпечка кондитерская
Слоеные пирожные, баба, парфе в глазури, бомба фисташковая
Десерты
Корзинка с фруктами, сыры, выпечка разная
Вина
Мадера, Сен-Жюльен, Шато-Икем, Шато-Марго, Шамберлен, Редерер (охлажденное)
Кофе, шампанский ликер, ликеры разные

ЛЕТО

ЗАВТРАК НА 20 ПЕРСОН

Устрицы маренненские
Закуски разные
Креветки, дыня канталупа
Горячие
Паштет Монглас
Камбала-соль по-норманнски
Антре
Цыплята Маренго
Котлеты из ягненка с побегами спаржи

Жаркое
Жареные телячьи почки
Жареная корюшка
Цикорный салат
Антреме
Артишоки по-лионски
Фасоль пестрая Мадлен
Десерты
Корзинка с фруктами, флан вишневый, сыр, выпечка, птифуры
Вина
Мальвазия, Мулен-а-Ван, лучший Сотерн, Шато-Латур,
Шампанское охлажденное
Кофе, шампанский ликер, анисовый ликер Мари Бризар, ямайский ром

ОБЕД НА 20 ПЕРСОН

Закуски разные. Дыня
Супы
Жюльен, суп вермишелевый
Горячие
Форель, соус шамбор
Седло барашка жареное с глазированными луковицами
Антре
Утки молодые в апельсиновом соусе
Сладкое мясо теленка в желе, с цикорием
Шербет ромовый
Жаркое
Цыплята жирные, жареные, с кресс-салатом
Майонез из омаров
Антреме
Фасоль зеленая со сливками
Салат-латук с мясным соком
Плум-пуддинг «Дипломат»
Десерт
Сыры, фрукты разные и кондитерская выпечка
Вина
Малага, Мюзиньи, Бон первой категории,
Шампанское Моэт, охлажденное
Кофе, коньяк, шампанский ликер, крем ореховый, можжевеловка из Голландии

ЗАВТРАК ОХОТНИЧИЙ НА 20 ПЕРСОН

Закуски
Дыня
Паштет из дичи и ветчины
Рагу из кролика на скорую руку
Соте из молодого кролика по-охотничьи
Нога свиная соленая по-бретонски
Салат
Крем по-крестьянски
Десерт
Галета, сыр, фрукты и птифуры
Вина
Шабли, Флери, легкое шипучее
Кофе, коньяк, шампанский ликер

ОБЕД ОХОТНИЧИЙ НА 20 ПЕРСОН

Суп крестьянский
Закуски разные
Горячее
Камбала с зеленью
Четверть косули, соус пуаврад
Филе молодых кроликов с трюфелями, в коробочке
Перепелки а ля Ментенон
Жаркое
Фазаны, коростели и дрозды
Антреме
Зеленый горошек, жареные артишоки, крем ванильный, флан абрикосовый
Салат
Десерт
Пирог Сент-Юбер, фрукты, сыр рокфор и сыр с кремом, птифуры
Вина
Торен, Мадера, Сент-Эмильон, Шамбертен,
Шампанское охлажденное
Кофе, ликеры

ОБЕД НА 100 ПЕРСОН

24 разных закуски
Дыня канталупа, редис, сливочное масло, канапе с анчоусами, маслины, тунец маринованный
Четыре супа
Суп Робер
Суп сагон на телячьей подливке
Суп из раков
Суп Вюймот
Четыре горячих
Лосось по-голландски и по-женевски
Окорок йоркский со шпинатом
Рис в жаровне по-польски
Говяжий филей Ришелье
Шестнадцать антре
Два вида буше по-королевски
Два сальми из куропатки с трюфелями
Два из филе камбалы-соль под майонезом
Два заливных из филе птицы
Два блюда из жареных мозгов с томатным соусом
Два блюда из сладкого мяса теленка а ля Монглас
Два «бастиона» из угрей
Два шофруа из молодых уток
Четыре горячих жарких и четыре холодных вторых
Жаркое по-веронски (фазаны, перепелки, вальдшнепы)
Моллюски отварные
Четверть косули с соусом пуаврад и желе из красной смородины
Галантин из птицы с трюфелями и кусочками желе
Шербеты с ромом
Шербеты с киршем
Шестнадцать антреме
Два с зеленым горошком по-французски
Два с артишоками по-лионски
Два фруктовых шартреза
Два с абрикосами а ля Конде
Два из зеленой фасоли в масляном соусе с петрушкой
Два из испанских артишоков с костным мозгом
Два померанцевых блан манже
Два кабинетных пудинга
Мадлен в глазури
Рог изобилия
Корзинка с фруктами

Ассорти Шатобриан Баба
Сыры
Рокфор, бри
Десерты
40 тарелок с ассорти
Фрукты засахаренные, кондитерская выпечка, птифуры, сушеные фрукты, каштаны
Вина
Мадера, Сент-Эмильон, Вольне, Малага, Шато-Леовиль, Шамбертен,
Шампанское Моэт охлажденное
Кофе, коньяк, шампанский коньяк, разные ликеры

ВОСЕМЬ МЕНЮ, СОСТАВЛЕННЫХ Г-НОМ БРЕБАНОМ

ВЕСНА

ОБЕД НА 8 ПЕРСОН

Суп весенний
Закуски
Редис, сливочное масло, свежие сардины
Мелкие мерланы а ля Берси
Котлеты из ягненка с молодым картофелем, поджаренные в сливочном масле
Цыплята жареные с кресс-салатом
Яйца с пюре из щавеля
Раки на шампурах
Сыр шантийи
Десерт
Клубника нового урожая

ОБЕД НА 12 ПЕРСОН

Супы
Суп с зеленью
Суп Сен-Клу
Мелкие колбаски с сельдереем
Гренадины из осетрины с молодым щавелем

Котлеты из ягненка с соусом жардиньер
Цыплята новобрачной
Попьеты из телятины с шампанским
Шербеты с киршем
Голуби жареные с кресс-салатом
Жареная корюшка
Салат эндивий
Молодой горошек от хорошей хозяйки
Зеленая фасоль нового урожая в масляном соусе с петрушкой
Малые торты с вишнями
Бомба с клубникой
Десерт

ОБЕД НА 15 ПЕРСОН

Супы
Суп Фонбон
Суп Мадлонетт
Закуски
Креветки, редис, репа, маслины
Мелкая камбала
Котлеты бараньи
Цыплята по-деревенски
Шербеты с киршем
Перепелки жареные со свиным салом
Салат из дикого цикория
Побеги спаржи (нового урожая)
Яйца по-княжески
Мелкие бисквиты в грушевой глазури
Десерт

ЗИМА

ОБЕД НА ДВЕНАДЦАТЬ ПЕРСОН

Супы
Суп с гренками и сморчками
Утка синьга и раки
Мелкая речная форель по-жандармски

Нога говяжья по-гасконски
Сладкое мясо теленка а ля Дарманьяк
Язык бараний «сюрприз»
Пулярка «Фаворит»
Шербеты с мараскином
Глухарь жареный, с овсянками
Бекасы в горшочке с трюфелями
Салат дикий
Капуста брюссельская поджаренная
Донца артишоков по-итальянски
Бриошь «Муслин»
Парфе с кофе

ОБЕД НА 15 ПЕРСОН

Супы
Суп Конти
Суп а ля дофин
Закуски
Сервелат Мазарини
Буше с креветками
Карп рейнский а ля Лире
Баранья ножка
Пулярки по-кавалерски
Шербеты
Куропатки красные с трюфелями
Мясо в горшочке по-фламандски
Салат из дикого цикория
Равиоли по-генуэзски
Шпинат молодой а ля Берто
Фондю с апельсиновым соусом
Глясе «Цейлон»
Десерт

ОБЕД НА 15 ИЛИ 20 ПЕРСОН

Устрицы императорские
Устрицы арморикaнские
Суп Сент-Юбер
Суп маркизы

Тюрбо по-голландски
Четверть косули с соусом венезон
Утки молодые с эндивием
Перепелки, печенные в золе
Пунш глясе
Два жарких: горячее и холодное
Бекасы и греческие куропатки
Молочный поросенок папаши Дуйе
Салат-латук жареный, соус испанский
Зеленый горошек по-французски
Мороженое Виктория
Хлебцы Мекка
Десерт
Фрукты, виноград, груши, гранаты, апельсины и мандарины

ЗАВТРАК НА 10 ПЕРСОН

Кровяная колбаса из телячьей брыжейки
Бараньи хвосты в соусе сент-менеу с грибами
Капуста фаршированная по-старинному
Гусь «карманьола»
Салат зеленый, свекла
Яйца по-бургундски
Шоколадный мусс
Сыр бри
Яблоки ранет

ЗАВТРАК НА 12 ПЕРСОН

Устрицы маренские
Сливочное масло, сардины
Мелкая камбала-соль в матлоте по-каннски
Жареные на решетке языки ягнят с пюре из горошка
Яичные пупетоны с пармезаном
Карбонад от хорошей хозяйки
Паштет из куропаток (Шартр)
Салат овощной
Пончики с яблоками
Десерт Абрикосовый конфитюр

ВЕСНА

МЕНЮ ОБЕДА НА 18 ПЕРСОН, ДАННОГО 18 АПРЕЛЯ 1869 Г.

В ДОМЕ ЕГО СВЕТЛОСТИ, КНЯЗЯ КАНТАКЮЗЕНА

Суп
Консоме с кнелями весенними
Дыни
Горячее
Форель озерная, соус шамбор
Антре
Говяжий филей «цветочница»
Сюпрем из пулярки с трюфелями
Котлеты перепелиные Помпадур
Заливное порционное из омаров, соус равигот
Пунш римский
Жаркое
Цыплята с трюфелями в соусе перигор
Гусиная печенка, запеченная в тесте, с мадерой
Антреме
Салат русский
Фаршированные баклажаны
Ананасовые мазарины
Шарлотка фисташковая по-парижски
Пирог сладкий с Островов
Альгамбра глясе
Десерт

МЕНЮ ОБЕДА НА 24 ПЕРСОНЫ, ДАННОГО 24 МАЯ 1863 Г. В ДОМЕ Г-НА БАРОНА Д'ЭЙШТАЛЯ

Супы
Суп Водемон
Консоме с яйцами чибиса
Закуски
Крустады с креветками

Горячие
Форель речная по-бордоски
Филей говяжий с трюфелями
Антре
Филе молодых уток с огурцами
Сюпрем из бекасов по-браконьерски
Сладкое мясо ягненка с побегами спаржи
Шофруа из гусиной печенки в желе
Жаркое
Жареные пулярки из Бресса
Раковая горка «Регентство»
Антреме
Побеги спаржи
Молодой зеленый горошек по-английски
Пончики с ананасами
Дюшес
Желе по-калифорнийски
Десерт

ЛЕТО

МЕНЮ ОБЕДА НА 16 ПЕРСОН, ДАННОГО 10 ИЮЛЯ 1867 Г. В ДОМЕ ГРАФА БЕШАИД-ДАДАДА

Супы
Ренессанс
Брюнуаз
Закуски
Дюшес из птицы с кремом
Буше по-тулузски
Горячее
Рейнский лосось по-голландски
Антре
Говяжий филей Ришелье
Омары, запеченные в тесте по-индийски
Окорок виргинский с хересом
Заливные перепелки, соус грибной
Шербеты с шампанским Клико
Жаркое
Жареные молодые руанские утки
Антреме
Побеги спаржи

Ниокис с трюфелями
Абрикосовый сюпрем с мадерой
Крем Дипломатический с мараскином
Пирог сладкий
Амброзия Нелюско глясе
Десерт

МЕНЮ ОБЕДА НА 20 ПЕРСОН, ДАННОГО 12 АВГУСТА 1865 Г.

В ДОМЕ Г-ЖИ КНЯГИНИ ДЕ РИАРИО-СФОРЦА В ПАССИ

Супы
Суп Лукулла
Суп миланский
Закуски
Корюшка в коробочках, с раковым маслом
Кромескис из гусиной печенки
Горячие
Тюрбо, соусы крем и португальский
Седло баранье в соусе жардиньер
Антре
Котлеты Аньес
Сорель из птицы
Эпиграммы из ягненка с зеленым горошком
Пирог с запеченными раками по-бордоски
Шофруа из жаворонков-мовиетов
Пунш розовый
Жаркое
Каплуны жареные из Манса
Окорок вестфальский в желе
Антреме
Салаты парижские с трюфелями
Фасоль пестрая
Персики Бурдалу
Кардинал из ананасов в шампанском
Сладкий пирог
Спум глясе

ОСЕНЬ

МЕНЮ ОБЕДА НА ЧЕТЫРЕ ПЕРСОНЫ

Супы
Суп раковый
Суп весенний с яйцами
Закуски
Крокеты из дичи с кремом
Крустады из лапши с трюфелями
Горячие
Лосось, соусы голландский и женевский
Четверть косули в соуее сент-юбер
Антре
Пулярки по-шотландски
Кнели сюрприз из куропатки
Пироги с запеченными креветками по-дьеппски
Шофруа из жаворонков по-флорентийски
Шербет мандариновый Пунш по-итальянски
Жаркое Фазаны богемские жареные
Паштет из гусиной печенки по-страсбургски
Антреме
Салаты венецианские
Донца артишоков в желе
Пудинг с апельсиновым суфле
Хлебцы малиновые Виктория
Пирожные с Островов
Мороженое профет и парфе

МЕНЮ ОБЕДА НА 16 ПЕРСОН

Супы
Суп черепаховый по-английски
Консоме с профитролями
Горячее
Усач в венецианском соусе
Говяжий филей по-гусарски
Антре
Сюпрем из птицы с побегами спаржи
Пирожки с дичью и трюфелями
Омары в коробочках с маслом из раков
Шофруа из гусиной печенки
Шербеты по-итальянски
Жаркое

Косуля в соусе из красной смородины
Жареные фазаны и куропатки
Антреме
Молодая зеленая фасоль
Белые грибы по-бордоски
Крем из батата с малагой
Шведка яблочная с анисовым ликером
Десерт

ЗИМА

МЕНЮ ОБЕДА НА 20 ПЕРСОН, ПОДАННОГО 20 ФЕВРАЛЯ 1865 Г. В ДОМЕ ДОКТОРА ЖОБЕРА ДЕ ЛАМБАЛЛЯ

Супы
Суп с гренками
Суп-пюре бофор из перепелок
Закуски
Плоские сосиски из дичи
Мелкие волованы а ля Монглас
Горячие
Карп рейнский в соусе шамбор
Индейка с трюфелями в соусе по-перигорски
Антре
Филе из куропаток Ришелье
Пирог турвильский с птицей
Орешки из косули с трюфелями
Салат Багратион из омаров
Пунш розовый
Пулярки с трюфелями
Паштет из гусиной печенки
Антреме
Артишоки испанские с костным мозгом
Трюфели в шампанском
Мелкие пирожки Сан-Суси
Бриошь муслин по-орлеански

МЕНЮ ОБЕДА НА 32 ПЕРСОНЫ, ДАННОГО 20 ЯНВАРЯ 1864 Г.

Супы

Суп весенний королевский
Суп венский
Закуски
Мелкие буше а ля Канкаль
Коробочки «Маркиза»
Горячие
Тюрбо по-адмиральски
Седло крупной дичи по-английски
Антре
Пулярки Розолио
Филе бекасов а ля фаворитка
Кнели из султанки в бархатистом соусе
Шофруа из жаворонков
Экстра
Пунш с ананасами
Жаркое
Фазаны с трюфелями, соус перигорский
Каплуны жареные, с кресс-салатом
Антреме
Салат шведский
Побеги спаржи
Мелкие мандариновые суфле
Пирог Мария-Луиза
Десерт

Приложение к большому кулинарному словарю

ТРАКТАТ О ГОРЧИЦЕ

ДОМ АЛЕКСАНДРА БОРНИБЮСА 60, БУЛЬВАР ДЕ ЛЯ ВИЛЛЕТТ, ПАРИЖ

АЛЕКСАНДР ДЮМА

Адресованный гурманам всех стран ответ на анонимное письмо.

Иногда мне приходят странные письма. Вот одно из них, которое я получил сегодня утром:

«Уважаемый господин!

Говорят, вы одновременно великий литератор и великолепный повар.

Подобно Лукрецию, вы занимались происхождением людей и вещей.

Не смогли бы вы оказать мне громадную услугу, сообщив мне с хронологической точки зрения, с какой эпохи существует горчица?

С этимологической точки зрения, то есть происхождение этого слова?

С ботанической точки зрения — к какому семейству принадлежит данное растение?

С точки зрения кулинарии — какой способ ее приготовления вы предпочитаете?

Я был бы вам крайне признателен, если бы вы исполнили мое желание».

Если бы мой анонимный корреспондент, вместо того чтобы ссылаться на мнение общественности относительно моих заслуг, сообщил мне, куда я должен послать ответ: по домашнему адресу или на почту до востребования, адресуясь на вымышленное имя, на инициалы или на более или менее значительное число звездочек, я не обращался бы к вам с этой болтовней.

Я совершенно убежден, что можно интересно говорить обо всех на свете известных вещах, а также о некоторых других, поэтому немедленно приступаю к выполнению вашего желания, не опасаясь читательских жалоб.

Смело приступим к ответу на все вопросы.

Вы спрашиваете меня, любезный аноним, в какую эпоху появилась горчица.

Позвольте мне заняться яйцом прежде, чем курицей, семенем прежде, чем растением.

Греки и римляне, не знавшие горчицу в горшочках или брикетах, как ее продают в наши дни, знали ее в виде семян и использовали эти семена в рагу. В мелко истолченном виде добавляли в жаркое так же, как и мы используем сегодня нашу современную горчицу. И семена, и горчичную муку они называли *sinapis*. Медицина приняла этот термин.

В своих сатирических пьесах Аристофан и Менандр сохранили рецепты множества рагу, в которые входит мука sinapis. В Ветхом и Новом Заветах часто говорится о семенах *seneve*, что является французским переводом с иврита слова «горчица». В мрачных проклятьях пророков в адрес королевств Иудеи семя seneve играет большую роль в сравнениях.

Римляне с первых же дней использовали ее при своих трапезах в необработанном виде и в виде порошка. Но у римлян конца Республики и эпохи Империи был чересчур извращенный вкус, чтобы ограничиваться такой примитивной простотой: они стали готовить из горчицы с добавлением рассола от тунца соус, называвшийся мурия (muria)

Потом горчица вошла, составив одну десятую или двенадцатую часть, в ужасную смесь, называвшуюся гарум, другими компонентами которой были кишки, головы и жабры анчоусов и те же органы макрели и дорады. Все вместе перемешивали с шампиньонами, лавровым листом, тимьяном, затем добавляли… что же? Никому не известно. Может, и ничего. В этом и состояла вся соль этой шутки. Полученную жуткую смесь продавали по цене 500 франков за полтора литра.

Любовь римлян к свинине должна была сделать для них использование горчицы необходимостью.

Плаут, живший за 240 лет до н. э., современник Энниуса, Сципиона Африканского, Сифакса, Мазиниссы и Ганнибала, кажется, так же ненавидел горчицу, как Гораций спустя 200 лет ненавидел чеснок. Его повар в «Псевдолюсе» называет горчицу ужасным ядом, который не дает растирать себя в ступке, не вызвав слезы из глаз. В «Трукулентусе», возвращаясь к той же теме, он заставляет Астрофиуса произнести: «Когда этот человек станет питаться горчицей, он не будет иметь более мрачного и более странного нрава».

Плиний Старший, тот самый, который во время извержения Везувия задохнулся в песке, поглотившем Помпеи, советует использовать горчицу как приправу, вместе с уксусом.

Но подождите, вот Колюмель, написавший 42 года спустя после рождения Иисуса Христа свою книгу «De re roustica», дает

нам почти современный рецепт горчицы:

«Тщательно промойте, — говорит он, — семена горчицы, просейте их, еще раз промойте холодной водой, а затем, когда семена отмоются, замочите их на два часа в воде, потом перемешайте, отожмите в руках, выложите в новую или очень чистую ступку и разотрите пестиком. Когда горчица будет хорошо растерта, сдвиньте полученную тестообразную массу к середине и приплюсните рукой. Хорошо отжав горчицу, проведите на ней бороздки или плесните немного нитрованной воды на раскаленные угли, которые вы взяли с целью удаления горечи из горчицы и защиты горчицы от плесени. Смените ступку, чтобы совершенно избавиться от сырости. Влейте в горчицу крепкий белый уксус, размешайте при помощи пестика и протрите через сито».

Как видите, мы успешно приближаемся к цели наших поисков и, если бы не знаменитый гурман Куршан, который, не запрещая полностью уксус, предпочитает ему горячую воду или белое вино, мы бы чертовски приблизились к современной горчице, которая в таком случае появилась бы через 42 года после Рождества Христова.

Не хотите ли отведать немного более усовершенствованной горчицы? Вот рецепт, датированный IV в. Он принадлежит Палладиусу, сыну Экзюперантиуса, префекта Галлии:

«Разотрите в порошок полтора сетье семян горчицы. Добавьте один ливр меда, один ливр испанского постного масла, одно сетье крепкого белого уксуса, перемешайте и можете использовать».

Вы знаете, как горчица из Греции попала в Италию, а теперь перед вами ее переход из Рима в Галлию.

Европу затопили орды варваров, и все эти некультурные народы, пришедшие из Индии, с Тибета, с полюса, не только не знали горчицы — изысканного продукта двух древних цивилизаций, но и вообще исключили ее из кулинарного репертуара побежденных. Карл Великий, изгнавший нормандских пиратов и, умирая, плакавший, видя, что они снова появляются; Карл Великий — достославный император, приказывавший в торжественные дни, чтобы за его столом прислуживали короли, за столами королей — герцоги, за столами герцогов — маркизы, за столами маркизов — графы, за столами графов — бароны, за столами баронов — рыцари, а за столами рыцарей — конюшие. Так что если короли завтракали в 9 часов утра, то завтрак конюших приходился на 9 часов вечера. Карл Великий в своих «Капитуляриях» говорит о горчице, как о съедобном растении, у которого едят листья в сыром виде или в салатах. Но в период его

правления еще и речи не шло о семенах этого растения, растертых и перемешанных с уксусом или вином, а тем более — о горчице в нашем понимании. Только Дижон (у римлян Divio), сохранивший первый рецепт Палладиуса, если и не изобрел горчицу, то восстановил ее.

К какому времени относится для жителей Дижона честь вернуть на столы эту необходимую приправу?

Ответить на этот вопрос невозможно. Известно только, что Этьен Буало, прево Парижа при Людовике Святом, в своем регламенте для глав ремесленных гильдий и мастеров жалует производителям уксуса право делать и горчицу.

В «Парижских Криках» XIII в. мы находим:

Хороший, добрый уксус!

Уксус горчицы.

В эту эпоху в час обеда разносчики соусов носили соусы по домам и бегали по улицам Парижа, крича: «Горчичный соус!.. Чесночный соус!.. Луковый соус!.. Соус с виноградным соком!.. Соус равигот!..» Тот, кто не хотел жевать сухое мясо, открывал свое окно или дверь и звал разносчика. Ему в ту же минуту подавали тот соус, который он хотел.

Очевидно, что горчицей быстро завладели жулики, начавшие всячески эксплуатировать этот продукт, подделывая его. Но Дижон сохранил свое превосходство.

Так, в «Речах апостолов», рукописи XIII в., мы находим слова: «Дижонская горчица».

В «Пословицах» Жана Мийо, вышедших в XIV в., можно прочесть: «Нет города, кроме Дижона, нет горчицы, кроме дижонской».

Южные области напрасно взялись за изготовление горчицы, заменив уксус винным суслом. Новая пословица закрепила безусловное превосходство столицы Бургундии, и Слава, чей голос создает самые незыблемые репутации, громогласно вострубила: «Горчица Сен-Максена хороша, но дижонская лучше».

Во время празднеств, дававшихся в Рувре в 1336 г. герцогом Бургундским по имени Эдес IV в честь короля Филиппа де Валуа, на одном из обедов был съеден один пуансон горчицы, т. е. 3 гектолитра.

В 9 часов утра и в 6 часов вечера на улицах Парижа можно было встретить только детей, которые шли купить на один денье горчицы. Если вы спрашивали, который час, то вместо того, чтобы ответить: «9 или 6 часов», — вам отвечали: «Час, когда дети идут за горчицей».

Не только король Франции Филипп де Валуа ел мясо с горчицей: у английских королей тоже не было в ней недостатка.

Когда в 1453 г. король Эдуард III вторгся во Францию, он, по словам Фруассара, приказал своим офицерам все сжигать на своем пути. И вот представители властей города Сен-Дидье бросились к нему в ноги, умоляя не предавать огню равнину, потому что, как они говорили, огонь погубит все съестное и наступит великий голод.

«Ха-ха! — отвечал жестокий Плантагенет. — Война без пожаров — все равно что свиная колбаса без горчицы!»

В первой кулинарной книге, появившейся во Франции, под названием «Тот, кто готовит мясо», автором которой был Тайван, шеф-повар при дворе короля Карла VI, мы находим длинное и наивное похвальное слово горчице. Вот что он рассказывает на французском языке, довольно трудном для понимания, но который мы сделаем доступным каждому читателю: «Однажды, после великой битвы против англичан, король Карл VII в сопровождении трех своих неразлучных спутников, Дуну а, ля Ира и Ксентрая, остановился на ночлег в городке Сент-Менеу, который был сожжен и от которого оставалось не больше 5–6 домов. Король Карл VII и его свита умирали от голода. Местность была разграблена и лежала в руинах, кругом ничего нельзя было найти. Наконец удалось раздобыть четыре свиных ножки и трех цыплят.

При Карле VII не было ни повара, ни кухарки. Зажарить цыплят поручили жене бедного торговца инструментом, а свиные ножки требовалось только поджарить на решетке.

Добрая женщина зажарила цыплят, обмакнула во взбитые яйца, обваляла в хлебных крошках с пряными травами, затем полила горчичным соусом и подала королю и его спутникам, которые проглотили свиные ножки целиком, а от цыплят оставили только кости.

С тех пор Карл VII, который так замечательно поужинал, не раз просил приготовить цыплят, «как в Сент-Менеу». Тайван, знавший, что хотел сказать король, подавал ему цыплят, подобных тем, которые приготовила ему когда-то жена бедного торговца инструментом».

Людовик XI, любивший неожиданно напроситься на обед к своим друзьям — добрым парижским буржуа, почти всегда носил с собой свой горшочек горчицы. В «Историях», написанных Ж. Рибото, генеральным сборщиком налогов в Бургундии, читаем, что в 1447 г. он заказал одному аптекарю в Дижоне 20 ливров горчицы для личного пользования короля.

Наконец, чтобы завершить мало известным, как мне кажется, анекдотом эту хронологическую историю горчицы, расскажем, что из многих пап, чей столь блестящий двор находился в

Авиньоне, папа Иоанн XXII относился к тем, кто не пренебрегал удовольствиями хорошей кухни. Он страстно любил горчицу, добавлял ее во все блюда и, не зная, что сделать из своего ни к чему не способного племянника, назначил его своим главным изготовителем горчицы.

Отсюда идет обычай говорить о тщеславном дураке, что он себя мнит «главным изготовителем горчицы у папы», то есть строит из себя важную персону.

По возвращении в Рим папы принесли с собой и вкус к горчице. Лев X и Клемент VII из дома Медичи были очень большими ее любителями. Только горчица, которую им подавали и которую, вероятно, использовали в те времена, имела с нашей совсем мало общего. Она состояла из крошек черствого хлеба, миндаля, а также семян горчицы, растолченных в ступке и вымоченных в воде с уксусом, а затем протертых через сито.

Попробуйте сказать теперь, что, читая это, вы теряете время попусту. Мы уверены, что дали нашим читателям два почти неизвестных рецепта.

Я рассчитывал ограничить мое исследование, посвященное горчице, тем, о чем просили меня в полученном вчера письме.

Но серьезно поразмыслив о том почетном месте, которое горчица занимает в нашей современной кухне, — месте золотого ключика к аппетиту — я вижу, что придется добавить новые сведения к уже изложенным. Данная тема изобилует фактами, и я сомневаюсь, что существует еще хоть одна гастрономическая приправа, которая отдавалась бы на дегустацию гурманам, имея за собой подобный кортеж исторических данных.

У горчицы даже есть герб, пожалованный Людовиком XIV: серебряная воронка на лазурном поле.

До той эпохи, к которой мы подошли, то есть до начала XVII в., в Дижоне делали только сухую горчицу в брикетах или пастилках. Жан Небо был первым автором, у которого мы находим рецепт, равноценный используемому в наши дни, а именно — зерна горчицы растирают в ступке и разводят крепким уксусом.

Впрочем, вот более сложный рецепт, который можно найти в «Парижском Вестнике». Этот рецепт практически не отличается от современного:

«Если вы хотите на досуге приготовить хорошую горчицу, — сказано там, — положите семена горчицы на ночь вымачиваться в хорошем уксусе, затем тщательно размельчите в мельнице, постепенно добавляя уксус. И если у вас есть остатки пряных приправ, желе, кларета, гипо-краса и каких-нибудь соусов, следует растереть их вместе с горчицей, после чего все само

собой получится».

Странное дело, горчица, подобно Италии, откуда она родом, должна была испытать неприятные последствия открытия мыса Доброй Надежды и Америки. Христофор Колумб привез в Европу пряности из Западной Индии, а Васко да Гама — из Индии Восточной.

Пряности оказали большое влияние на кулинарию XVI, XVII и даже XVIII веков, особенно ароматические пряности, подобные ванили, мускатному ореху, гвоздике. Они уже были известны во Франции, но стоили так дорого, что использовались под названием «пряности» только в качестве подарка судье, который способствовал тому, чтобы вы выиграли процесс, или адвокату, защищавшему вас. Они стали более доступными после того, как в 1511 г. Антонио де Абреу и Франциско Серрао открыли «острова пряностей» — Молуккские острова; в 1607 г. или 1608 г. голландцы отвоевали их у португальцев. Этот народ-путешественник, для которого торговля — это жизнь, эти современные финикийцы настолько хорошо поняли значение совершенного ими завоевания, что захотели обратить торговлю пряностями на пользу одной лишь Голландии.

В результате они заключили со своим вассалом, султаном Терната, а также с различными мелкими правителями других островов договор, согласно которому все деревья, дающие пряности, должны были быть перевезены в Амбуан и в Банду и выкорчеваны повсюду в других местах.

Чтобы возместить им убытки от прекращения этой торговли, голландцы уплатили ренту в 70 000 франков.

Торговля пряностями для голландцев была настолько прибыльна, что они без колебаний построили три форта для предотвращения контрабанды: Холланд, Оранж и Вильхемштадт.

Помимо этих основных фортов, в различных частях островов были построены девять других. Вокруг островов почти непрерывно курсировал флот из двадцати судов, предоставленных в распоряжение губернатора Амбуана.

Вернемся к нашей теме, от которой нас отвлекли пряности. Рабле, называвший сам себя великим знатоком науки о еде, отзывался о горчице как о природном бальзаме и ресторане дураков.

Горчица храбро сражалась, вынося атаки со стороны восточных и западных пряностей. Дижон был великим производителем горчицы. Там подумали, что местным продуктам требуется статус, который полностью успокоит публику относительно способа приготовления горчицы и компонентов, которые входят в ее состав.

В конечном счете изготовители горчицы и уксуса в Дижоне получили в 1634 г. статус, относивший их к представителям остальных ремесел в городе и давал им исключительное право производить горчицу.

Статья 14 соответствующего регламента гласила:

«Подмастерья и компаньоны, которые будут производить горчицу, понесут ее на продажу оптом и в розницу. Они должны быть здоровыми телом, а их белье и одежда — чистыми и скромными, иначе заплатят штраф в 10 су».

Далее, статья 20 разрешала им иметь только одну лавку в городе, чтобы никто не мог отказаться от исходящего от него продукта.

«И наконец, под страхом еще одного штрафа в 10 су, каждого из них обязывали иметь на бочонке свой знак».

Не полагаясь более на процессии детей, отправлявшихся дважды в день за горчицей, ее производители теперь сами посылали своих молодых подмастерьев продавать горчицу на улицах, громко выкрикивая при этом название своего продукта.

Но юные продавцы горчицы, не боявшиеся ни Бога, ни черта, лезли даже на собрания христиан и в церкви с криками: «Горчица! горчица!» — нарушая службу в самые святые минуты, так что вход в церковь им был запрещен под страхом тюрьмы, а по воскресеньям им было приказано оставаться по домам.

Упомянутый устав был принят двадцатью тремя дижонскими изготовителями уксуса и горчицы. Среди их подписей можно найти и подпись некоего Нежона.

Но, несмотря на все это, мода на горчицу слабела. Появлялись мнения, что она оставляла желать лучшего в смысле кислоты и разнообразия. В это время появился Жан Нежон, правнук того, который подписался под уставом, принятым двадцатью тремя изготовителями уксуса. Жан Нежон изменил в композиции горчицы один-единственный компонент, что привело к резкому росту ее продажи и к обновлению вкуса.

Что же требовалось ему для этого? Вдохновение, гениальное озарение.

Жан Нежон первым заменил уксус с соком незрелого винограда: следовательно, исчезли сахар и уксусная кислота, остались только винная, лимонная и малоновая кислоты.

Заметим мимоходом, что Жан Нежон был отцом другого Нежона — библиотекаря Арсенала, атеиста и друга Гольбаха, издавшего произведения Дидро.

Наш знаменитый знаток кулинарии Гримо де ля Реньер, автор «Словаря гурманов», терпеть не мог этого Нежона и утверждал, что тот в качестве торговца атеизмом был менее

известен философам, нежели его отец, торговец горчицей, был известен гурманам.

Мнение этого знаменитого знатока кулинарии чуть не свергло дижонскую горчицу с трона, на котором она царила на протяжении пяти веков. Его мнения в области кулинарии были приговорами. Он был внуком колбасника, его отец купил себе дворянство, а сам он сохранил свой герб, на котором были изображены на лазоревом поле золотая голова и свиная нога натурального цвета, а в лазоревой вставке — серебряный окорок.

Настоящая революция произошла в изготовлении горчицы как раз в период молодости Гримо де ля Реньера.

Париж начал серьезно конкурировать с Дижоном.

Эта революция началась в 1742 г. Один парижский изготовитель уксуса, некто по фамилии Капитен, для своих уксусных настоев начал использовать вместо красного белый уксус и ввел в состав лучшей горчицы каперсы и вытяжку из анчоусов.

Эти новшества имели большой успех.

Через 10 лет другой изготовитель уксуса по фамилии Май приобрел в этой области европейскую известность. Он был назначен привилегированным поставщиком маркизы Помпадур и принял немного амбициозный титул поставщика уксуса и продуктов перегонки напитков королю Франции и императорам Германии и России. Будучи умным человеком и хорошо понимая свою эпоху, полную чувственности, он начал с создания уксусов для женщин и для мужчин. Вскоре его клиентами стали все элегантные люди, все мелкие аристократы, герцогини, маркизы, графини, юные щеголи и галантные аббаты. Работать для будуара было верным способом прийти к кулинарии.

До Мая было всего 9 сортов уксуса. Он добавил к ним 92 туалетных и лечебных уксуса.

Он также увеличил число столовых видов уксуса. А сортов горчицы у него насчитывалось двадцать четыре: красная горчица, тонкая горчица с каперсами, тонкая горчица с анчоусами, горчица в порошке, горчица с чесноком, с эстрагоном, с настурцией, с лимоном, горчица а ля Шуазель, а ля Шуази, консервированная горчица, горчица с пряными травами, горчица по-гречески, горчица по-маршальски, горчица а ля маркиза, горчица по-королевски, по-римски, горчица с трюфелями.

Все они были его изобретениями, кроме горчицы с каперсами и с анчоусами.

Самыми модными были горчица равигот, с чесноком, трюфелями, анчоусами и с эстрагоном.

Добро всегда имеет свидетельства своего долголетия.

Горчица Мая дожила до наших дней и продолжает оставаться любимой горчицей некоторых достопочтенных гурманов.

Одновременно с Маем расцвел и Борден, подобно Маю, имеющий сторонников в наше время. В 1762 г. он изобрел горчицу, названную лечебной. Он создал рецепты сорока различных сортов горчицы: горчица императорская, горчица с шампанским вином, с испанским чесноком, с шампиньонами, с розой, горчица по-итальянски, горчица с ванилью.

Таким образом, в 1812 г., учитывая 29 новых видов горчицы, изобретенных Аклоком, учеником и последователем Мая, и не считая горчицу Капитена и дижонскую горчицу, Франция обладала 84 рецептами горчицы. В этот момент Гримо де ля Реньер сообщил три новых рецепта, что довело их количество до 93. Эти три горчицы — горчица шалонская (из Шалона на Соне), горчица безансонская и горчица Сен-Бриек.

Вот что говорит об этом знаменитый дегустатор, за которым мы должны признать явное предпочтение господам Маю и Бордену, которые, как я подозреваю, были рьяными подписчиками «Альманаха гурманов»:

«Один аптекарь-химик из города Сен-Бриек только что создал фабрику горчицы, которая не без достоинств и особенно отличается крепостью и пикантностью. Она начинает проникать в бывшую область Арморик и доходит до Контентена.

Г-н Мау (Maout; moutarde — франц. — горчица) — так зовут этого ниспосланного свыше фабриканта, коего фамилия, как мы видим, содержит пять первых букв слова горчица, собирается открыть предприятие в Париже».

Но того немногого, сказанного автором этих слов относительно изделия г-на Мау, было достаточно, чтобы все взоры обратились к нему. Доктор Гастальд, Порталис, Камбасерес высказались за горчицу Мау, и пока во Франции сохранялась традиция ужинов, то есть пока ели с некоторой изысканностью, кельтская горчица начала появляться на лучших столах, рядом с горчицей Мая и Бордена. Свыше полувека на французских столах царил этот триумвират, более удачливый, нежели триумвират Октавия и Лепида, появившийся в Риме лишь на короткое время.

Хронологическая история горчицы свидетельствует, что корни ее генеалогического древа уходят в глубь земель Греции, Иудеи и Италии, а ее «верхние листья» достигают второй части нашего счастливого XIX в.

Я отвечу на нескольких страницах и на три других вопроса нашего анонимного любителя.

Перейдем ко второму вопросу.

С точки зрения этимологии — откуда происходит слово

горчица?

По этому вопросу идет дискуссия, как и всегда в области этимологии. Дижонцы, претендующие на честь изобретения горчицы, в то время как они лишь возродили ее, опираются на следующий факт, откуда они и производят название этой драгоценной приправы, которой мы сейчас заняты.

В 1381 г. Филипп Смелый, герцог Бургундский, вместе со своим племянником Карлом VI выступил против взбунтовавшихся жителей Гента. Мэр Дижона, Жеан Пуассоне, буржуа, разбогатевший на торговле горчицей, дал герцогу тысячу вооруженных и экипированных за счет города людей. По возвращении из этой экспедиции король пожаловал жителям многочисленные привилегии, например, право арендовать у города его земли и вотчины, а также право носить городской герб с девизом: «Moult me tarde».

Горшочки и бочонки с горчицей отправлялись с фабрики Жеана Пуассоне с гербами герцога и под его девизом. Жители Дижона утверждают что слово «горчица» (moutarde) — лишь сокращенное и сжатое написание трех слов, составляющих девиз Филиппа Смелого: «Moult me tarde».

Заметим к слову, что Филипп Смелый был прекрасным сыном. Он до последнего защищал своего отца, короля Иоанна, в битве при Пуатье, а вечером после битвы дал пощечину некоему англичанину, который принес все для умывания пленнику королевского рода, забыв при этом преклонить колено.

Вероятнее всего название горчицы происходит от латинского must rum ardens, что означает «обжигающее сусло», откуда и возникло слово moutarde — горчица.

Впрочем, вот что говорит по этому поводу Берхаав, живший в XVII–XVIII вв.:

«In Italia cum musto sinapis conterebatur, unde dixerunt mustrum ardens, hinc mustardum», что означает:

«В Италии семена черной горчицы растирали с суслом, поэтому их стали называть «обжигающим суслом» (mustrum ardens), отсюда и название moutarde — горчица.

Вот откуда, если наш анонимный корреспондент желает это узнать, происходит этимологически название горчицы.

Теперь попытаемся рассказать ему, к какому семейству принадлежит это растение.

Как ботанический вид горчица принадлежит к четырехгнездным стручкоплодным растениям семейства крестоцветных. Юлия де Фонтенель насчитывает двадцать таких семейств, другие ботаники — до сорока. Это травянистое двулетнее растение с весьма разнообразными по форме листьями,

которые чаще всего лировидные и рассеченно-зубчатые.

Плод — двустворчатый стручок, семена округлые.

Мы уже сказали, что существует множество видов этого растения, но лишь три из них используются медиками и изготовителями горчицы: черная горчица (sinapis nigra), дикая или полевая горчица (sinapis arvensis), белая горчица (sinapis alba). Именно эта последняя была ввезена в Англию примерно в середине XVIII в. докторами Труссо и Пиду. Современные шарлатаны возжелали сделать из нее всеобщую панацею.

Урожайность ее столь велика, что, как рассказывает Фюше де Грешейм, с одного ливра, которым он засеял поле площадью в 90 першей, он получил урожай в 558 ливров.

Вот название этого растения на разных языках: по-латыни и гречески, как мы уже говорили, sinavis, по-английски must, по-немецки mustersenft, по-испански mostazza, по-итальянски mostarda, по-русски горчица, по-арабски kherdal, на хинди rai.

Мы забыли сказать в соответствующем месте и говорим здесь, что слово moutard («малыш») по отношению к ребенку происходит от обычая, существовавшего, как мы уже упоминали, в XIV–XV вв. посылать детей за горчицей (moutarde).

Наконец, с кулинарной точки зрения, вы спрашиваете меня, какой способ приготовления горчицы я предпочитаю.

До того как я попробовал и оценил горчицу г-на Александра Борнибюса, я отдавал предпочтение перед всеми остальными сортами ароматизированным горчицам Мая и Бордена. Но когда мне представился случай отведать горчицу Борнибюса, я понял, что однажды она должна взять верх над всеми остальными.

Я упомянул о случае — вот как это произошло.

Я писал роман, главное действие которого происходило в городке Бург-ан-Брес. Я спросил самую короткую дорогу туда, чтобы побывать на сцене, где играли мои персонажи. Мне ответили:

— Поезжайте в Макон, от перекрестка одна из дорог приведет вас прямо в Бург.

Полусонный, я приехал в Дижон, услышал крики: «Дижон! Дижон!» — ив моем мозгу произошла путаница: где должна быть развилка на Бург — в Дижоне или в Маконе? Я больше не помнил этого.

Поскольку у меня с собой был лишь один чемодан, я выскочил из вагона, прошел к выходу с платформы и стал спрашивать развилку на Бург.

Контролер, не понявший, что я хотел сказать, не ответил.

Товда я вышел с вокзала и обратился к кучеру, ожидавшему пассажиров.

— Где развилка на Бург? — спросил я его.

— Куда-куда?

— На Бург-ан-Брес.

— Так это не здесь, а в Маконе.

Я хотел вернуться на вокзал, но контролер потребовал мой билет.

— Билет? Но ведь я вам его только что отдал. Посмотрите среди билетов, которые вы сейчас получили, вы найдете среди них мой билет до Макона. Пока он искал, локомотив кашлянул, крякнул, чихнул и поехал.

— Клянусь, — весело произнес контролер, — вы будете первым пассажиром на завтрашний поезд.

— Да, но для этого, — возразил я, — надо, чтобы ты вернул мне мой билет.

— А вот и он, — отвечал вокзальный служащий, — и правда, вот он! Он и впрямь до Макона… Да… так останьтесь здесь.

— Ладно, — согласился я, — воспользуюсь этим для того, чтобы посетить собор и нанести визит моему бедному другу Луи Буланже.

Луи Буланже, один из тех художников, которые больше всего надежд подают своими первыми холстами, был директором дижонского музея, и я был очень доволен представившейся возможностью повидать его. Только не мог же я свалиться ему как снег на голову в 11 часов вечера — и я велел отвезти меня в отель у парка. Там я потребовал ужин. Мне подали две бараньих котлеты и половину холодного цыпленка.

— Какую горчицу желаете? — спросил меня официант.

— Да дижонскую же, черт возьми!

— Я знаю, — ответил официант и при этом казалось, что в сторону он бормочет: Каков идиот! — Но я спрашиваю, желаете ли вы мужскую или дамскую горчицу?

— Дамскую.

— Ладно, дамскую.

— Известно, месье, что нёбо у женщин более нежное, чем у мужчин. Обычная дижонская горчица слишком резкая и пикантная для женщин, поэтому г-н Борнибюс и придумал особый ее сорт.

— А кто это г-н Борнибюс?

— О, месье, это великий изготовитель горчицы, который сейчас в большой моде. Здесь только и говорят о его горчице.

— Пожалуй, правда, мне известна лишь его репутация, но горчицу его я еще не пробовал. Будет занятно, если я отведаю ее в Дижоне. Так подайте же мне ее!

— Которую из двух?

— Обе.

— Месье будет есть дамскую горчицу?

— Кто способен на большее, способен и на меньшее.

И официант подал к моим котлетам оба сорта горчицы.

Я не большой любитель горчицы. Получив от природы великолепный желудок, я никогда особенно не пользовался этим «предисловием к аппетиту», как называет его Гримо де ля Реньер. Но на этот раз должен сказать, что, едва увидав приятный канареечно-желтый цвет этого восхитительного аперитива, я погрузил свою деревянную ложку в горчичницу и сделал у себя в тарелке две пирамиды: одну из горчицы для мужчин, другую — из горчицы для женщин.

Поскольку вы спрашиваете мое мнение, месье, я должен сказать, что начиная с этого момента, я бросил свои старые привычки и присоединился к любителям горчицы Борнибюса.

По возвращении в Париж я отправился посмотреть мастерскую г-на де Борнибюса по адресу: бульвар де ля Виллетт, 60. Он весьма охотно показал мне свое предприятие и объяснил, что превосходное качество его продуктов обусловлено совершенством инструментов, изобретенных им самим, и особенно комбинацией и выбором сырья».

Вот, мой дорогой анонимный корреспондент, все, чего вы желаете от меня: с хронологической, этимологической, ботанической и кулинарной точек зрения.

АЛЕКСАНДР ДЮМА

Примечания господина Жана Арнабольди

А

АБРИКОСЫ

Вместо муки из саго, которая служит опорой в некоторых кулинарных изделиях, можно использовать очень долго варившуюся тапиоку или семуль, если вы хотите как можно точнее следовать рецепту данной эпохи.

АКСИОКА

Ваше определение — прямо-таки шедевр юмора (как всевда, экзотического).

АНАНАС

Я не буду придираться к вам по поводу перуанского происхождения, которое вы приписываете этому плоду. Что до способа его поедания, то он, к счастью, сильно изменился. Ваша страсть гурмана была бы, несомненно, удовлетворена вкусом ананаса, который в ваше время наверняка никогда не бывал полностью созревшим.

АНИС

Анис больше не вызывает «отчаяния у иностранцев, которые не могут избежать ни его вкуса, ни его запаха». Что до вашего объяснения слова POMPERNICK, которое на самом деле выглядит как PUMPERNICKEL, то оно имеет скорее юмористический, чем семантический характер.

АХАНАКА

Решительно, вы были в ударе и вами владело влечение к

дальним странам! Вот вы и написали о растении, которое нам еще неизвестно, но которое можно найти на любом рынке… в Перу!

Б

БАНАНЫ

В ваше время они, конечно, были мало распространены, но, зная вашу любовь к необычным выходкам, скажу вам без колебаний, дорогой мэтр, что некий лондонец поставил рекорд в поедании бананов: он съел 40 штук за 40 минут!

БАРАНИНА

Овцеводство заметно расширило свои границы и усложнилось. Единственное, что меня удивило, так это то, что вы не упоминаете здесь знаменитые «соленые луга», о которых кое-что говорили раньше.

БЛИНЫ

Не будем путать тесто для фритюра с тестом для блинов и блинчиков: второе должно быть более сложным и густым, чем первое.

БОНИТО

С вашего позволения скажу, что вы путаете бонито с дельфинами или морскими свиньями. С другой стороны, бонито не встречается в тропиках в изобилии, а его гастрономические качества не заслуживают долгого обсуждения.

БРАНДАД

Но какого черта вы удивляетесь, не найдя этого рецепта в книге «Гасконский повар», если рецепт этот происходит из Нима? [97]

B

ВАРЕНОЕ МЯСО

Ваше пренебрежительное отношение к вареному мясу удивляет меня. Вы еще раз идете на поводу у Брийа-Саварена, который сказал очень большую глупость, давая определения четырем категориям потребителей вареного мяса: рутинеры, нетерпеливые, невнимательные и пожиратели. Вы утверждаете также, будто гурманы его сильно презирают (вареное мясо), что неверно, к счастью для нас. Мне известны вкусные и питательные супы «потофё», которые стоят большего, чем все торжественные теории «Господина Профессора». Зато, когда вы приводите рецепт приготовления отварной говядины, вы пишите: «Возьмите кусок говядины весом 12–15 кг». Тут есть чем накормить немаленькую команду.

ВАРЕНЬЕ

Одно-единственное движение, состоящее в том, чтобы накрыть банки с вареньем белой бумагой, смоченной в водке, добавляет к аромату фруктов очарование воспоминаний.

В ваше время люди не краснели из-за своей любви к лакомствам. Вкус к сладостям долго оставался очень живым во Франции и начиная с 1711 г. труд объемом свыше пятисот страниц, озаглавленный «Новое руководство по изготовлению варений, ликеров и переработке фруктов», дает нам огромное разнообразие всяческих рецептов.

ВЕРТЕЛ

В наши дни — и вас бы это порадовало — кухня, использующая вертел, вошла в моду настолько, что в разговорной речи ваш «малый вертел» превратился в «вертелок».

ВИНА

Глава, которую вы, достопочтимый мэтр, посвящаете винам, отлично документирована и весьма поучительна. Она сохраняет для нас всю свою сочность — вы ведь замечательный рассказчик

— и историческую ценность и ценность анекдота в том, что касается классификации вин и технических советов. Удивляет то, что вы не говорите об изготовлении вин и об их подаче на стол. Вы приводите порядок их подачи, исходя из очень мудрого закона распределения вин в порядке возрастания их крепости, так что мы можем констатировать, что в 1860 г. средняя по значению трапеза включала: бокал хереса, мадеры или марсалы после супа, белое вино к рыбе или закускам, бордоское вино, а затем ординарное красное бургундское, затем «бокал посредине трапезы», вторую перемену лучшего красного вина, тонкое вино с антреме, с десертом — шампанское, то есть примерно шесть различных вин, не говоря о мелких фантазиях.

Право слово, вы были великолепны!

Но вы имели время быть таковым.

ВОДА

«Это наша младшая сестричка, скромная, целомудренная и драгоценная», — говорит святой Франциск Ассизский. Вы правы, дорогой Мэтр, у того, кто пьет воду, вкус может быть столь же утонченным, как у любителя вина. Но какого удовольствия он лишен!

Раньше, говорите вы, весь Париж утолял свою жажду речной водой. Вот это нам с трудом удается себе представить. Горожанам приходится пользоваться минеральной водой, а в удовольствии, которое знали вы, нам отказано. Я думаю, что за столом у воды есть свое место. Выпитый с умом стакан воды позволяет лучше оценить вина, которые затем последуют, подобно тому, как ледяная вода подчеркивает аромат кофе. Но здесь не приходится ссылаться на вас, хотя вы и пили воду на протяжении пятидесяти или шестидесяти лет вашей жизни (я вас цитирую).

ВОДКА

Как случилось, что в вашем похвальном слове вы забыли о белых водках тонкого вкуса, которые получаются перегонкой не вина, а из плодов и растений, а также кальвадос, которые в ваше время уже высоко ценился?

ВЫРЕЗКА

Спасибо, дорогой Мэтр, что в своем вступлении вы доказали нам, что «барбекю» вовсе не является изобретением недавнего времени.

Г

ГОВЯДИНА

Надо надеяться, что германские князья и княгини — пленники маршала де Ришелье — были менее голодны, чем их соотечественник Иоганн Кетцлер. В 1880 г. он съел за двое суток целого жареного быка.

ГОГЕТ

Если старинное, весьма популярное блюдо с этим названием уже исчезло, то выражение, включающее это название, обрело в наши дни новую жизнь.[98]

ГРИБЫ БЕЛЫЕ

Вам не повезло, когда вы их пробовали, потому что вы больше говорите о них в сушеном и консервированном виде, чем в их естественном состоянии. Это великолепный гриб, лакомство гурманов-знатоков, а Курновский, избранный Князем гурманов, называл его «растительным мясом».

ГРИЛЬЯДЫ

Вы рекомендуете выбирать очень тонкие ломтики мяса. В наши дни любители думают иначе и требуют, чтобы грильяды были толстыми и гораздо более сочными и вкусными.

ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА

Это блюдо придумал некто Клоз, повар господина де Контада, губернатора Эльзаса. Но мне кажется, вы упускаете из вида гусиную печенку из других мест. Упоминание о гусиной печенке, которую делают в Перигоре, Гаскони и Лангедоке, вовсе

не бросит тень на подобный продукт, производимый в Эльзасе. Одно обстоятельство представляется мне существенным: есть гусиную печенку следует первой, в самом начале застолья и, что особенно важно, без салата, который меняет вкус и паштета, и вина.

ГУСЬ

Гусь действительно истинный источник застольных радостей. Молодой гусь хорош жареным. Его вкусный жир, употребляемый в небольших количествах, придает аромат супам, рагу и овощам. О его великолепной печенке мы уже говорили. Но, достопочтимый Мэтр, вы не упоминаете о великолепной гусятине, законсервированной в жире, которая так украшает гасконские и лангедокские праздники.

Ж

ЖЖЕНЫЙ САХАР

Позвольте мне небольшое уточнение: жженый, или карамелизовавшийся, сахар может быть растворен, разумеется, только в очень горячей воде.

ЖАРКОЕ

Ваше сравнительное обсуждение достоинств жареного и отварного мяса представляется мне несколько схоластическим. Боюсь, на вас слишком сильно повлияло пренебрежение Брийа-Саварена к вареному мясу, и держу пари, что ваш личный вкус очень хорошо приспосабливался ко всему хорошему, независимо от использованного способа тепловой обработки.

З

ЗАРЕЗ ГОВЯЖИЙ (НЁБО)

Ваши рецепты вышли из употребления, без сомнения, оттого, что мы потребляем намного больше телятины, чем 100 лет назад.

Но скажите мне, неужели это более изысканное блюдо, чем отварная говядина?

ЗАЯЦ

Позвольте мне напомнить, что для использования крови зайца (или кролика) при изготовлении рагу следует взбить эту кровь с небольшим количеством уксуса: эта предосторожность не позволит крови свернуться.

И

ИКРА

«Своей способностью располагать желудок к восприятию пищи икра для любителей заменяет суп», — сказал Мейербер. Заметим, что обычно (и даже для любителей) скорее суп заменяет икру. Может, дело здесь не только во вкусах…

Какой великолепный осетр — это чудовище из приключенческого романа, длиной в 20 м и весом в 1155 кг, из которого извлекли парадоксальное количество икры — 3030 кг!

ИНДЮК

Молодой человек Гримо де ля Реньер велел приготовить семь индеек для себя одного, потому что ел только «архиерейские пупочки». Я думаю, что достоинством одной индейки является возможность накормить ею семерых. Лучшими блюдами представляются мне сальми, духовое мясо индейки и рулетики из индейки. Рецепт, позаимствованный вами у господина де Куршама, оставляет меня в задумчивости: 4 ливра трюфелей на одну индейку… Такое блюдо надо держать в сейфе, особенно в наши дни.

К

КАКАО

В главе «Обжаривание» вы говорите нам удивительную вещь:

«Очистите зерна какао и положите их слоем толщиной около 50 см в железную сковороду…» Ничего себе сковородка! К счастью для нас, теперь эта операция делается промышленным способом.

КАПУСТА

Вы много говорите о необоснованных предубеждениях против этого прекрасного овоща, который гораздо богаче элементами (в частности, серой), чем вы говорите, и был одной из основ нашей региональной кухни.

КАРАВАЙКА

Если эта неприятная, мрачная птица к тому же несъедобна для всех, кроме мексиканцев, то боюсь, ваше упоминание о ней объясняется лишь вашей склонностью к экзотике!

КАРТОФЕЛЬ

Знаете ли вы, что для обеспечения распространения картофеля король Людовик XVI велел засадить им сад, который охраняли гвардейцы? Это была хитрость, предназначенная для того, чтобы возбудить интерес у парижан, которые и в самом деле начали тайком пробираться в этот сад и воровать картофель. Так что популярность этого клубня родилась из безобидного мелкого воровства.

Что до высушенных листьев картофеля, которые так восхвалял один из членов Стокгольмской медицинской коллегии, то эксперимент, проведенный немногим более 20 лет назад, доказал нам, что эти листья никоим образом не могут заменять табак.

КАСТРЮЛЯ

Вы правы: во Франции кастрюля больше в чести, чем где-нибудь еще. Однако я опасаюсь, что ваши соображения относительно европейской кухни содержат некоторую долю предубеждения, в котором наш приоритет вовсе и не нуждается.

КАШТАНЫ ЗАСАХАРЕННЫЕ

Этим рецептом не следует пользоваться, чтобы избежать неудач.

КЕКС

Вы были сторонником политики величия: ведь для приготовления вашего сладкого пирога нужно было не меньше 9 кг разных товаров и пол-литра водки!

КИТ

Черт возьми, дорогой Мэтр, чтобы быть самым крупным из млекопитающих, кит вовсе не должен иметь 65 м в длину! Самый большой из зарегистрированных экземпляров достигал в длину 108 футов. Как бы то ни было, начиная с XI в. на городских рынках можно было найти китовье мясо, жир и сало, и наши предки употребляли их в пищу. Впрочем, сало используется и в наши дни для питания, но отнюдь не в гастрономических целях. К сожалению, мы можем сказать вместе с Полем Фором: «В те времена, когда охотились на китов…», потому что они стали исчезающими животными.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Эта глава заслуживает того, чтобы быть намного длиннее, но я думаю, что свинья не пользуется вашей симпатией. Вам нравится называть ее «нечистой». Мне больше по душе Монселе, который в посвященном свинье стихотворении не боится называть ее «царственным животным, дорогим ангелом».

КОМПОТ

Этот термин в настоящее время относится к фруктам, но ваше определение не согласуется с этимологией. Этимология сообщает нам, что компот — это смесь, и если его варка сильно отличается от варки варенья, то нет никакого резона, чтобы форма плода сохранилась.

КОНИНА

Вы так любите лошадь, что гнушаетесь ею как пищей. Кстати, в ваших «Мемуарах», упоминая о колоссальной силе вашего отца генерала, вы говорите, что ухватившись за балку, он приподнимал, сжимая бедрами, лошадь, на которой сидел.

КОНСЕРВЫ

Вы уделяете много места консервированию путем высушивания, очень распространенному в наши дни, но, похоже, не оцениваете по заслугам метод Апперта, который, однако, должен был перевернуть наши привычки в области питания, а также сельское хозяйство и промышленность. Что до барона Либиха, несмотря на демократизацию, он продолжает существовать.

КУКУРУЗА

С тех пор, как было опубликовано ваше произведение, кукуруза стала самым важным из злаков. Однако, в то время когда вы писали, кукурузу также возделывали на юго-западе Франции, и перигорские кушанья миллас и миллассу появились не вчера, так же как кукурузные супы. Не будучи шедеврами, их рецепты заслуживают рассмотрения.

КУЛИНАРНЫЕ КРАСИТЕЛИ

С тех пор сделали много лучших красителей, причем с такой смелостью, что она, к счастью, привела к появлению строгого законодательства.

КУХНЯ, ПОВАР, КУХАРКА

Будет ли мне позволено считать, дорогой Мэтр, что ваше исследование иностранной кухни довольно ограничено? К счастью, в нем нашлось место живописным деталям. Что касается Вателя, то он был не поваром, а скорее интендантом при кухне.

Л

Лангуст

Вы чересчур строги к лангусту, мясо которого кажется мне еще более нежным, чем мясо омара.

ЛОСОСЬ

Вы ничего не говорите о копченой лососине, которая, однако, представляет собой одно из самых изысканных блюд, какие только можно отведать.

ЛУК

Луковый суп относится к нашей классике. Ваш рецепт прекрасен, но я не улавливаю вашу мысль относительно бульона. Если он легкий и хорошо обезжирен, то суп получается более высокого качества.

М

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Каждый делает свое масло, как считает нужным (каждый живет, как умеет), но ваше «конское масло» мне совсем не нравится! Извините, конечно, за эти слова.

МЕРЛАН

Нет, мой дорогой Мэтр, самого лучшего мерлана ловят не в Средиземном море, а в Атлантическом океане, что одинаково справедливо для большинства рыб, за исключением прибрежных. Зато я обеими руками подписываюсь под всеми хвалебными словами, которые вы посвящаете мерлану.

МИНОГА

Мне кажется, что ноги не часто приводили вас на юго-запад Франции. В самом деле, вы не приводите один из наиболее

классических рецептов этого региона: минога по-бордоски.

МОРСКИЕ ЕЖИ

Похоже, вы несколько пренебрегаете ими и сравниваете их вкус со вкусом раков. Это не так уж плохо, но, по моим представлениям, крайне изысканный вкус морского ежа не требует никаких сравнений.

МЯСНИК, мясо

Ваше представление о мясниках как о «людях в крови» — это представление романиста. Если бы вы были знакомы с нашими мясниками, то наверняка удивились бы их добродушию и любезности. Воспоминание о Кабоше относится к очень давним временам!

Что касается истории, позвольте мне исправить одну ошибку в датах: вы пишете, что Филипп-Август отдал мясную торговлю в Парви епископу Парижа в 1122 г. Но победитель в битве при Бувине родился в 1163 г. К тому же мясная торговля никогда не существовала на площади Парви, а была в Гран-Шатле.

И, наконец, вопреки вашим предсказаниям, торговля кониной сильно развилась, и ее основатель, г-н де Сент-Илер, здесь одерживает верх над романистом.

О

ОБЕД

Ваше напоминание бесценно для нас, достопочтимый Мэтр: беседа должна сверкать, подобно рубину, и обогащаться по мере того, как удовлетворяется страсть к гурманству. Удовольствия трапезы неотделимы от удовольствий духа и разума, и в любую эпоху никогда не бывало недостатка в темах для приятной беседы.

ОВОЩИ

Прошу простить меня, дорогой Мэтр, но я не понимаю, чем же овощи вульгарны? По-моему, хорошо приготовленные овощи,

сами по себе или в качестве гарнира, составляют гордость стола. Что до их пищевых качеств, то они неоспоримы и в наши дни признаны. Да здравствуют овощи, месье!..

ОЖОГИ

Вы оказываетесь весьма предусмотрительны, думая о мелких неприятностях кулинара, но ваши читатели в 1965 г. тоже будут предусмотрительны и не станут буквально следовать вашим советам.

ОМАР

Ваш омар «требует», чтобы для приготовления по-американски (или, точнее, по-арморикански) его разрезали живьем. Могу ли я процитировать для вас одно четверостишие, которое позабавило бы вас: *(подстрочный перевод)*

Одна американка не знала точно,
Как приготовить омара.
А что, если отложить это дело на потом,
— Говорил омар американке…

П

ПЕКАРИ

Право, ваше воображение, дорогой Мэтр, уносит вас слишком далеко, когда вы говорите о пекарях: «Эти странные, полуголые существа, которых можно увидеть через подвальные окна и диковатые возгласы которых, раздающиеся из этих глубоких пещер, почти всегда производят тягостное впечатление». Для нас образ пекаря и пекарни представляется одновременно и более веселым, и более аппетитным!

ПЕРЕПЕЛКИ

Вам очень повезло, достопочтимый Мэтр, что вы знали перепелок еще в эпоху их природного великолепия, а мы все в

большей степени находим их как продукты банального разведения человеком.

ПЕТУХ

Ваши похвалы, дорогой Мэтр, адресованы существу весьма красивому, но глупому и жестокому. Подумайте и о том, что он стал нашей эмблемой лишь из-за несколько пренебрежительной игры слов у римлян: Gallus (петух) никогда не означал у них Gaulois, то есть галла, жителя Галлии. Наполеон был прав, предпочитая петуху орла.

ПИВО

Если производство пива несколько изменилось, то вы правы в отношении его основы и еще больше в том, что вы говорите об искусстве разливания пива по бутылкам. Любители достигли больших высот в своем выборе и в своих вкусах. И, наконец, рекорд в потреблении пива принадлежит одному французу. Он выпил 24 пинты пива за 52 минуты.

ПЛАМ-ПУДИНГ

Вы не особенно цените это блюдо, и это понятно. Но вы называете среди его основных компонентов сливочное масло, которое на самом деле туда не входит, а скорее вместо него используется говяжий почечный жир.

ПОГРЕБ ВИННЫЙ

От вашего списка вин, которые должны украшать погреб хлебосольного хозяина, у меня так же перехватывает дыхание, как от скачки верхом с мушкетерами. Может, вы в меньшей степени знаток вин, чем кушаний, или оказались жертвой своего желания ослепить читателя?

ПОЛЫНЬ И ПОЛЫННАЯ ВОДКА АБСЕНТ

Когда вы говорите о «Сборнике рецептов», дорогой Мэтр, то речь идет о книге медицинского направления, где определены

свойства почти всего того, что мы используем в пищу. Для нас запрещен абсент, который вам был известен, но нас несколько удивляют ваши сожаления, когда вы пишете: «Нельзя не посетовать на урон, нанесенный абсентом за последние сорок лет среди наших солдат и наших поэтов». Это представляется нам любопытным ограничением, ведь кое-кто сердился и на воду, и писал: «Эта нечистая жидкость — вода, одной лишь капли которой достаточно, чтобы замутить абсент!» Как бы там ни было, на мой взгляд, в этом сквозит ваше отвращение к неумеренному употреблению спиртных напитков. Потому что если ваша благожелательность по отношению к гурманам известна, то следует отметить, что в разных местах вашего произведения видно, что напитки не внушают вам такого же уважения.

ПОТРОХА

Вы изящно представляете, дорогой Мэтр, потроха как простонародное блюдо. Но, читая теперь ваш рецепт, начинаешь сожалеть о добром старом времени, когда для приготовления этого блюда можно было взять «дюжину крылышек молодых индеек, а также шеи, лапы и желудки». А кстати, что делали с такими ободранными индейками? Потроха больше не являются блюдом простонародной кухни, предпочтение отдается птице, во всяком случае, в такой форме. Что до самого термина «abattis», то он относится теперь только к птичьим потрохам, а для четвероногих жертв нашего чревоугодия в этом смысле употребляется слово «mbats».

ПОЧКИ

Неужели вы и в самом деле думаете, достопочтимый Мэтр, что главной причиной любви знатоков к этому блюду является привкус мочи? Вы наверняка шутите, когда пишете это, поскольку блюдо из почек — вещь тонкая, как в приготовлении, так и в еде.

ПРОВАНСАЛЬСКИЙ СОУС

Ваш соус сильно напоминает чесночный соус айоли, но это не совсем он!

Р

РАГУ

«Старая французская кухня славилась именно рагу». Несовершенный вид употребленного вами глагола позволяет думать, что уже в ваше время рагу готовили меньше. Эта тенденция продолжает подтверждаться, и Курновский говорил 30 лет назад, что последние рагу потихоньку докипали в привратницких. Ваши рагу весьма достойны, нередко от них исходит тонкий аромат трюфелей, но скромные телячьи рагу, простые рагу из вареного мяса, менее рафинированные рагу из баранины с картофелем и репой, может быть, не менее вкусны.

РАГУ ИЗ ЧЕРЕПАХИ

Или из черепахи с кнелями. Признайтесь, дорогой Мэтр, во время ваших путешествий, заполненных приключениями, вы не испытывали недостатка ни в изобретательности, ни в возможностях!

РАКИ

Еще одно преимущество, которым вы пользовались. Наши раки ни в какое сравнение не идут с теми, которых знали вы.

РЕПА

Поскольку этот овощ навел вас на разговор о странных фантазиях в названиях блюд, позвольте мне сказать вам, что спустя век мы думаем совершенно так же, как вы. Мы часто остаемся в полном недоумении перед самыми невероятными названиями, думая, что же такое может за ними скрываться. Как бы то ни было, мы продолжим реформу, о которой вы говорите.

РЫБА

Голец и проходной сиг, которых вы, достопочтимый Мэтр, помещаете среди речных рыб, на самом деле относятся к рыбам озерным. Договоримся, с вашего позволения, о некоем усредненном термине и скажем, что эти два чуда, которые с трудом поддаются транспортировке, относятся к пресноводным

рыбам.

С

САЛО СВИНОЕ

Вот и опять вы несправедливы по отношению к свинине и свиному салу, которых вы соответственно именуете «плохо переваривающейся» и «еще более вредным». Какая черная неблагодарность!

САРДИНА

По вашим словам, сардина возбуждает жажду и заставляет находить вино хорошим. Я так не считаю, если только она не заставляет находить хорошим вино, которое таковым не является! К тому же если много пить, поедая сардины, то пищеварение наверняка не улучшится.

САХАР-СЫРЕЦ

Вы говорите, что он отличается от сахарного песка «своим порошкообразным состоянием и меньшей чистотой». Что касается чистоты, то я согласен, а остальное кажется мне странным.

СВИНИНА

Между словами колбасные изделия и свинина у вас, вероятно, сменился поставщик. Вы забываете нечистое животное с плохо перевариваемым мясом, источник трихина и прочие пустяки, чтобы вознести свинье похвалы. Вы совершенно правы.

СЕЛЬДЬ

В течение нескольких веков французы ели сельдь в различных видах: свежую, соленую, сушеную, копченую, поэтому народ в благодарность даже праздновал «День Святой Селедки». Даже в наши дни ее популярность по-прежнему велика, и никакой гурман не останется недовольным сельдью с горчицей или

жареной сельдью, покрытой бронзово-золотистой корочкой.

СЕРВЕЛАТ

Существует риск, что белые грибы подвергают опасности ваши дружеские чувства ко всему бордоскому. Теперь все гурманы-знатоки из Лиона будут справедливо протестовать. Вы, наверное, чего-то не поделили с плохим колбасником.

СКАТ

Извините, что я не разделяю вашего мнения относительно обязательного выдерживания этой рыбы перед ее приготовлением. Напротив, она должна быть совершенно свежей.

СЛИВКИ

Как вы можете говорить, что сливки — это «нечто вроде пленки, которую совсем не используют в качестве пищевого продукта из-за большого количества сливочного масла, которое содержится в сливках»? Вы тем самым обесцениваете великолепные соусы и рецепты, занимающие место среди лучших рецептов нашего кулинарного искусства.

СЛОН

Какого же размера должна быть жаровня, которую вы рекомендуете для приготовления нескольких ног молодых слонов?

СОСИСКИ

Вы о них совсем не говорите. Однако это блюдо, которое может быть и весьма посредственным, оказывается не лишенным достоинств, когда его делает хороший колбасник, и оно правильно приготовлено поваром. Доказательством является то, что вкус сосисок сильно различается в зависимости от провинции, из которой они происходят. Впрочем, это справедливо и для колбасы.

СПИРТ И АЛКОГОЛЬ

Вы правы, подчеркивая ошибку, состоящую в смешении терминов «спирт, алкоголь» и «водка». Первый термин должен употребляться только в химии, и в действительности гурманам известен лишь второй.

Напротив, различие, которое, по-вашему, существует между водкой и винным спиртом, в зависимости от содержания алкоголя, в наше время полностью устарело. Отмечаю, вполне скромно, что здесь вы не приводите никакого комментария любителя.

СЫРЫ

С вашего позволения, достопочтимый Мэтр, я сказал бы, что вы, похоже, мало интересуетесь этой главой, которая, однако, очень важна. Тем не менее в ваше время существовало большинство из трехсот пятидесяти видов сыров, которыми мы так гордимся. Вы не цитируете в связи с этим Брийа-Саварена, который тем не менее писал: «Застолье без сыра подобно красавице, у которой не хватает одного глаза».

Т

ТАПИОКА

Ее приготовление сильно изменилось, и тапиока, весьма питательная в малом объеме, позволяет повару готовить очень приятные на вкус бархатистые соусы, без риска кого-либо отравить.

ТЕЛЯТИНА

Вот где видно, что истинные ценности неподвластны времени. Телятина — это провидение для повара. Вы даете не менее 115 рецептов, то есть минимум на 50 больше, чем самые документированные современные труды.

ТРЕБУХА

Вы очень сильно ошибаетесь, дорогой Мэтр, так легко отказываясь от нашего первенства в вопросе о требухе. Это классическое блюдо имеет множество вариантов и усовершенствований, которые вам наверняка не были известны. В противном случае вы бы лучше относились к требухе.

ТРЕСКА СВЕЖАЯ

В вашей статистике хватает воображения! К счастью, провидение умеряет вылупление трески из икринок, тем не менее перспектива отправиться в Нью-Йорк, шагая по спинам трески, выглядит весьма заманчиво!

ТРЮФЕЛЬ

Его происхождение осталось столь же загадочным, как и в ваше время. Создав трюфель, природа продолжает «показывать нос» науке. К сожалению, трюфель становится все более редким. Голландские ученые попытались создать синтетический трюфель, но, к счастью, это им не удалось. Гурманы любят его по-прежнему и считают, что его гастрономические достоинства намного более очевидны, чем его способности увеличивать потенцию. Ничто не меняется под солнцем, не правда ли?

У

УКСУС

Следует отметить то важное значение, которое вы ему приписываете, в отличие от современных авторов. Вы совершенно правы, потому что наш современный уксус делает банальным все то, что он должен был бы возвышать.

УЛИТКИ

Вы говорите нам, что римляне их разводили. У нас в Бургундии тоже есть садки для разведения улиток. Но каких это «крупных улиток в раковине» готовите вы «по-польски» («в польском соусе»), нарезав их крупными кубиками?

УСТРИЦЫ

Они служили пищей нашим предкам, как свидетельствуют кучки раковин, найденных на побережье Вандеи. Вы выражали опасения, видя, что количество устриц уменьшалось, но ситуация изменилась к лучшему, и при рациональном разведении устриц мы далеки о того, что их будет не хватать любителям, ученикам Вителлиуса и генерала Жюно, которые были великими потребителями устриц перед Амфитритом. Подумайте в связи с этим, что один гражданин Мельбурна сумел в 1955 г. проглотить 10 дюжин устриц за час.

УТКА

Вы говорите: «Особенно ценится мясо желудка, которое в просторечии называют ломтиками утятины». Для нас «ломтики утятины» являются весьма достойным блюдом и представляют собой тонкие ломтики утиного филе.

Ф

ФАЗАН

Позволите ли вы мне добавить к вашим советам еще два? Прежде всего, собираясь жарить фазанов, следует постараться гарнировать их совсем тонкими ломтиками свиного сала. Затем, чтобы устранить возможную жесткость мяса, можно положить внутрь два маленьких сливочных сырка.

ФОНДЮ

Ваш рецепт отличается, но остается в силе совет пить как можно меньше, когда едите фондю.

ФОРЕЛЬ

Следует считать, что форели размножаются медленнее, чем рыболовы. Практически они давно бы стали воспоминанием, если бы им на помощь не пришло строгое законодательство. Чаще

всего, дорогой Мэтр, мы ограничиваемся форелью, разводимой искусственно, которая представляет собой лишь бледную имитацию крупных и вкусных рыб, которых знавали вы, и которых время от времени узнаем и мы.

Х

ХРЕН

Вам, может быть, не был известен прекрасный соус с хреном, который так хорошо придает остроту различным видам вареного мяса и овощным блюдам.

Ц

ЦЫПЛЕНОК

Обилие рецептов, которые вы публикуете, показывает, как высоко вы цените цыпленка. Эти рецепты — прекрасные примеры той кухни, где все тщательно готовится и которую нам следует сохранить, даже если наш цыпленок больше не тот, каким был ваш.

Ч

ЧЕСНОК

Я весьма удивлен: вы любите провансальскую кухню, вы ее хвалите — и вдруг даете рецепт «подобия майонеза» с толченым чесноком, подаваемого к рыбе, не упоминая о бессмертном соусе айоли. Я не могу и представить себе, что вы привередничаете в этом вопросе! Что сказал бы об этом Монте-Кристо?

Щ

ЩУКА

Я думаю, что ваша щука из Кайзерлаутерна — это немецкий

эквивалент легендарной марельской сардины весом 175 кг — вот это щучка! Что до проблемы их уничтожения, то если в ваше время она только вставала, то в наши дни это проблема практически решена.

Э

ЭЛЬ

Миледи не понравилось бы, что вы путаете два английских слова: «all» означает «всё», а к пиву относится слово «ale» (эль).

Я

ЯЙЦА

Видите ли, достопочтимый Мэтр, у нас теперь другие проблемы. Вам было трудно доставать яйца зимой. Мы находим их легко, но держу пари, что вам они бы совсем не понравились. В ваше счастливое время яйца несли настоящие куры! А мы иногда не решаемся классифицировать цыпленка как птицу, до такой степени он утратил свой вкус. К тому же мы должны радоваться, если у цыпленка нет какого-нибудь постороннего вкуса! Короче, я не хочу распространяться на эту тему, а собираюсь сказать только, что из хороших яиц можно приготовить простое и вкусное блюдо. Я обязан этим рецептом великому гурману доктору Бекару: положите в герметически закрывающуюся коробку на сутки яйца в скорлупе и один трюфель. Аромат «черного бриллианта» проникнет внутрь яиц и восхитительным образом проявится при их варке «в мешочек».

Единицы измерения, употребляемые в «Большом кулинарном словаре» А. ДЮМА

ЕДИНИЦЫ ВЕСА

1 гро = 3,824 грамма
1 ливр = 380–550 г (в зависимости от провинции в старой Франции);
1 современный ливр = 500 г
1 квартерон = 1/4 ливра
1 унция =1/16 ливра = примерно 28,35 г
1 скрюпюль = 1/24 унции

ЕДИНИЦЫ ОБЪЕМА

1 мерка = 1/2 л
1 пинта = 0,93 л
1 кварта = 2 пинты
1 сетье = 8 пинт = примерно 7,5 л
1 буассо = примерно 1 декалитр = 10 л
1 литрон =1/16 буассо
1 вельт = 7–8 л
1 мюид = 268 л жидкости (мера емкости)

ЕДИНИЦЫ ДЛИНЫ

1 старинный французский фут = примерно 33,5 см
1 дюйм =1/12 пье = 12 линий = примерно 2,5 см
1 лье = примерно 4 км
1 брасс = 5 футам = примерно 1,6 м
1 линия = 1/12 дюйма

ЕДИНИЦЫ ПЛОЩАДИ

1 арпан = 20–50 аров (в зависимости от провинции)
1 ар = 100 кв. м

МОНЕТЫ

1 франк — исходно золотая монета = 1 ливр = 20 солей
1 соль = 1 су = 1/20 ливра =12 денье
1 денье = 1/240 франка
1 лиард — старинная медная монета = 3 денье = 1/4 су

notes

Примечания

1

Прямо нюх на сладости (в дословном переводе — «у него нос повернут к сладостям»). — Прим. пер.

2

В конце книги — ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ В «БОЛЬШОМ КУЛИНАРНОМ СЛОВАРЕ» А. ДЮМА

3

См. Шатобриан, «Исторические эссе», настоящий отрывок является лишь слабым их подражанием — Прим. автора.

4

«Судейскими специями» называют обязательный сбор, взимаемый с участников процесса, на отдельных его этапах. — Прим. пер.

Бруньон — гибрид персика и сливы. — Прим. пер.

Кошениль — натуральный краситель, применявшийся в изготовлении пищевых продуктов. — Прим. пер.

соответствует температуре сиропа 370° и определяется по появлению пузырьков на шумовке, если окунуть ее в сироп и подуть через нее — Прим. пер.

соответствует температуре сиропа 390° и определяется по появлению тонкого и хрупкого слоя сахара на мокром пальце, если его обмакнуть в сироп, а затем снова в воду — Прим. пер.

9

«Амурет» (от слова «амур», то есть «любовь») — Прим. пер.

10

«Bon pour Nick!» — «Хорош только для Ника!» — Прим. пер.

11

Бедренец — Boucage; Воис — козел. — Прим. пер.

12

бегфорель — рыба, не имеющая отношения к форели — Прим. пер.

13

1 пинта = 0,93 л. — Прим. пер.

1 ливр = 500 г. — Прим. пер.

15

1 сетье = 8 пинтам, то есть около 7,5 л. — Прим. пер.

bon — «хороший», «вкусный» — Прим. пер.

17

Это двустворчатые моллюски из рода *Area*, по форме напоминающие кораблик. — Прим. пер.

бруньон — гибрид сливы и персика — Прим. пер.

19

Потофё (Pot-au-feu) — суп с мясом и овощами — Прим. пер.

Эндр — департамент в центре Франции — Прим. пер.

21

Английское название *white-bait* относится к нескольким видам рыб. Судя по описанию А. Дюма, скорее всего речь здесь идет о кильке — Прим. пер.

22

Состояние сахарного сиропа, когда взятая капля не растекается по твердой поверхности, а образует на ней твердый шарик — Прим. пер.

23

абсент — экстракт из полыни — Прим. пер.

24

крю — французский винодельческий термин; обозначает название местности, в которой делают вина наиболее высокого качества. Название крю сохраняется и за самим вином — Прим. пер.

линия — старинная мера длины, равна 1/12 дюйма — Прим. пер.

вельт — старинная мера объема; соответствует, в зависимости от региона, семи-восьми литрам — Прим. пер.

гро — старинная мера веса, соответствует 3,824 г. — Прим. пер.

28

По-французски слова «Suresne» и «suren» пишутся по-разному, но произносятся одинаково — Прим. пер.

«кувшин вина» («pot-de-vin»), в современном французском языке означает взятку — Прим. пер.

соль — старинная монета, равная 1/20 ливра, **муид** — мера емкости, соответствующая 268 литрам жидкости — Прим. пер.

31

Примерно соответствует выражению: «По оплате и работа» — Прим. пер.

во французском тексте тонкая игра слов: по-французски *«святая вода» — «eau benite»* — звучит так же, как *«вода, получившая благословение»* — Прим. пер.

33

Там, где виноград не растет, термин *«водка»* применяется к алкогольным напиткам крепостью 40–50 градусов, получаемым перегонкой других перебродивших сладких жидкостей на основе фруктов, ягод, зерна. — Прим. пер.

то есть продукта перегонки виноградного вина — Прим. пер.

35

крю — винодельческий термин, обозначающий исторически сложившийся район или местность, дающий вино определенного высокого качества. Название «крю» сохраняется и за вином. См. раздел «Вина». — Прим. пер.

пулярка — специальным образом откормленная курица — Прим. пер.

37

Галета — название происходит от слова *galet* — галька, поскольку этот пирог по форме напоминает гальку — Прим. пер.

рокамболь, или «испанский чеснок», — это вид лука, лук-скорода — Прим. пер.

франц. термин «бланшировать» отличается от употребляемого в наших кулинарных книгах и в данном случае означает варку овощей для устранения горечи — Прим. пер.

Гипокрас — название происходит от имени Гиппократ — Прим. пер.

или «фильтр для гипокраса» — по-французски это звучит одинаково. — Прим. пер.

Олья — испанское блюдо из мяса с овощами. — Прим. пер.

43

Манергарбюра — гасконский густой суп, в который кладут черный хлеб, капусту, сало и гусиный паштет. — Прим. пер.

кострец — кусок задней части говяжьей туши между спинной мышцей и филеем — Прим. пер.

45

Кошениль — пурпурный краситель, который может быть использован в кулинарии, получаемый из насекомого того же названия, принадлежащего к отряду полужесткокрылых. — Прим. пер.

по-франц. — игра слов: «poire» — «груша», «poire d’angois-se» — «кляп» — Прим. пер.

франц. «dorade» — дорада, «dore» — золотистый. — Прим. пер.

48

Определение, которое дает А. Дюма дрожжам, весьма далеко от научного! — Прим. пер.

49

Примерно соответствует нашей «На безрыбье и рак — рыба» — Прим. пер.

50

Елец, *Leuciscus leuciscus*, относится не к семейству лососевых, а к семейству карповых, все представители которого живут только в пресных водах. Может, достопочтимый мэтр Александр Дюма имел в виду рыбу, называемую по-французски не *able*, елец, а *omble*? — тогда речь могла бы идти о гольце арктическом, *Salvenius alpinus*, который действительно является одним из видов лососей и встречается в морях Северной Европы — Прим. пер.

51

С точки зрения биологической, между зимородком и саланганой общего мало! — Прим. пер.

кит — не рыба, а млекопитающее! — Прим. пер.

53

Здесь автор явно не в ладах с ботаникой: «козлиной бородой», «barbe-de-Ьоис», в действительности называют и коралловидную булавницу, но это один из видов грибов — см. Коралловидная булавница. А в данной статье речь скорее всего идет о козлобороднике луговом — Прим. пер.

Компот — Лат. *composita* от глагола *componere*, означающего «класть вместе» — Прим. пер.

Пулярка — молодая откормленная курица. — Прим. пер.

Пиндар — древнегреческий поэт, прославлявший правителей и полководцев. — Прим. пер.

Игра слов: французское слово *cuisiniere* означает и «кухарка», и «кухонная плита» — Прим. пер.

58

Снова игра слов: *batterie de cuisine* — одновременно и кухонная потасовка, и кухонная утварь. — Прим. пер.

саланган — вид стрижа салангана, Collocalita. — Прим. пер.

С точки зрения орнитологии классификация ласточек весьма далека от действительности! — Прим. пер.

линь — *cyprinus tincta* (в переводе с латыни) — карп окрашенный. — Прим. пер.

62

Манна небесная, или медвяная роса — один из видов лишайников, свойства которого вполне соответствуют тому, что описывает автор — Прим. пер.

63

В русском языке название *«гусиная лапка»* принадлежит совсем другому растению — Прим. пер.

морской еж принадлежит отнюдь не к ракообразным, как считает автор, а к иглокожим — Прим. пер.

65

В дословном переводе, это блюдо следовало бы называть *Мясо в миске*, поскольку керамическая посуда, в которой французы в старину готовили мясо, представляла собой глубокую миску с крышкой — Прим. пер.

С XVII–XVIII вв. это слово во французском языке получило новый смысл и стало обозначать также и те растения, которые мы сегодня называем овощами — Прим. пер.

67

На самом деле, ослы и зебры — совершенно разные животные из отряда непарнокопытных — Прим. пер.

салеп — мука из клубней некоторых орхидных растений — Прим. пер.

тапиока — мука из клубней растения маниока — Прим. пер.

марантовая — из корневищ растения маранта — Прим. пер.

на самом деле — к семейству камбаловых — Прим. пер.

Первоапрельская рыба в русском языке соответствует первоапрельской шутке — Прим. пер.

Наим (а не налим) — так у автора — Прим. пер.

буше *(bouchee)* — один «укус» — Прим. пер.

Строго говоря, грибы не относятся к растениям, а выделяются в отдельное царство — Прим. пер.

Здесь игра слов: *s’absante* — отсутствует; *s’absinthe* — злоупотребляет абсентом; по-французски звучит почти одинаково — Прим. пер.

77

Во французское название этого блюда — *Haricot de mouton* — входит слово *haricot*, означающее фасоль. В дословном переводе название этого блюда напоминает Фасоль с бараниной. Но… Это и есть один из примеров **«ложных друзей переводчика»**! — Прим. пер.

78

Джемма де Вержи, которую ревнивый муж заставил съесть сердце любовника.

79

Адмирал Персано был разбит в битве при Jlucce.

Молоко по-французски *«lait»*, а салат-латук — *«laitue»* — Прим. пер.

81

Употребляемое в русском языке слова *«амикошонство»* происходит от французского выражения *«друг-свинья» (ami-cochon)* — Прим пер.

82

В дословном переводе: *«Трудно тому, кто держит ручку сковородки».* Соответствует русской поговорке «*Начальник — всему печальник»* — Прим. пер.

ренклод — дословно: королева Клод — Прим. пер.

«Мадам» — дочери или невесты короля — Прим. пер.

85

Сорока бессмертных — членов Французской Академии — Прим. пер.

Каре — это кусок телячьей туши между передней ножкой и первыми ребрами — Прим. пер.

«гадоидных» (Достопочтимый Мэтр, возможно, хотел сказать «ганоидных»? — Прим. пер.)

88

Приведенные достопочтимым мэтром французские названия относятся не к грибам, а к высшим растениям: *oreille d’ ane* означает окопник аптечный, а *oreille d’ ours* — первоцвет ушковый, вид примулы — Прим. пер.

река Фазис — Риони — Прим. пер.

имеется в виду Вольтер — Прим. пер.

что в переводе с французского означает *пописай в постель* — Прим. пер.

92

Возможно, во времена А. Дюма дикий цикорий и имел во французском языке такое название. Во всех же современных словарях под этим названием известен одуванчик — Прим. пер.

93

Как известно, «мексиканского языка» не существует: население Мексики говорит на испанском или на различных языках и диалектах отдельных индейских племен. — Прим. пер.

Великий Дофин — сын короля Людовика XIV — Прим. пер.

Сюрту — это декоративное блюдо или ваза, которая ставится в середину стола — Прим. пер.

лиард — это старинная медная французская монета, которая соответствовала трем денье или четверти су — Прим. пер.

Ним — город в Провансе, а не в Гаскони — Прим. пер.

Гогет (Goguette — пирушка, непринужденное застолье; etre en goguette — быть навеселе, «под мухой». — Прим. пер.)